

## Kräuterlikör (Verdauunglikör)



### Zutaten:

0,6 l milden Weinbrand, mind. 38 %

(brauner Rum eignet sich auch, aber magenfreundlicher ist Weinbrand)

3 Rosmarinzweige

3 Thymianzweiglein

Schale 1/2 Bio-Zitrone

200 g Zucker (weiß oder braun)

400 ml Wasser (wer es gerne fruchtig mag, kann auch klaren, ungezuckerten Apfelsaft verwenden)

### Zubereitung:

Die gewaschenen und abgetrockneten Kräuter fein zerkleinern und gemeinsam mit der Zitronenschale (in Stücken oder abgerieben) in ein Ansatzglas geben, mit dem Weinbrand übergießen und verschlossen 2 Wochen an einem eher dunklen und warmen Ort stehen lassen, täglich kräftig schütteln.

Zucker und Wasser (oder Saft) zusammen zum Kochen bringen und 10 Minuten lang sanft köcheln lassen.

Den Liköransatz durch ein Leintuch klar filtern.

Den Sirup abkühlen lassen und mit dem Alkohol mischen.

In einer Flasche nochmals 4 bis 8 Wochen lang kühl ruhen lassen.

Eventuell in schöne Fläschchen umfüllen und wohl bekomm`s!

Wer Ingwer gerne mag, kann auch davon ein kleines Stückchen mit in den Ansatz geben, aber nicht zuviel, sonst schmeckt der Likör recht scharf...

