

# Mein besonderes Familienrezept:

## Nuss-Schnaps

Eingereicht von: Andrea S., Ottenbach

---

Meine Grossmutter hatte eine Schwester, ein klassisches „altes Fräulein“, die Haushälterin in einem grossen, reichen Haus war. Von ihr hatte meine Mutter gelernt, Nuss-Schnaps zu machen.

Nach dem ersten Versuch war meine Mutter schwer enttäuscht über das Erzeugnis. Frustriert zeigte sie es Tante Ide. Das alte Fräulein probierte eine Zungenspitze davon und meinte: „Der wird gut. Jetzt musst du ihn nur noch 5 Jahre lang lagern!“

Ab dann setzte meine Mutter jeden Juni Nuss-Schnaps an - und seit vielen Jahren schon - auch ich.



# Nuss-Schnaps

## Zutaten:

7,5 dl Alkohol (96%ig aus der Apotheke)

8 - 10 grüne Juni-Baumnüsse - waschen und vierteln

Glass-Behälter verschliessbar für ca. 1 Liter Flüssigkeit

## Zubereitung:

Alkohol und Baumnüsse in den Glasbehälter giessen, gut verschliessen und an die Sonne stellen

## Nach 3 Monaten:

9 dl Wasser

300 gr Zucker

- 7,5 dl Wasser mit 300 gr. Zucker gut vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Alkohol von den Baumnüssen ab sieben und mit der Zuckerlösung mischen
- mit den restlichen 2 dl Wasser die Nüsse „spülen“ und diese Flüssigkeit auch zum Alkohol-Zuckerwasser-Gemisch giessen. Die Nüsse können entsorgt werden.
- Alkohol-Zuckerwasser-Gemisch in einer Glas-Flasche im Keller 5 Jahre lagern

## Nach 3 Monaten:

- Den Schnaps durch ein Tuch in einen Krug giessen (er muss etwas „gelüftet“ werden)
- und sofort in eine (hübsche) Flasche umfüllen und gut verschliessen