

Rezeptheft Zirbenschnaps Ansatz

Zutaten (für ca. 1 Liter Zirbenschnaps)

- 4-5 frische Zirbenzapfen (ca. 5 Zapfen pro Liter empfohlen)
 - 1 L neutraler Ansatzkorn (40 % Vol.)
 - 50–70 g weißer Bio-Kandiszucker oder Normalkristallzucker (je nach Süße-Wunsch)
 - Optional: 1–2 EL Honig für mildere Variante
 - Extra-Tipp: 1 Zimtstange oder Nelken für würziges Aroma
-

Schritt-für-Schritt Anleitung

1. Zapfen vorbereiten

- Die erhaltenen gehäckselten Zapfen aus dem Vakuumbbeutel entnehmen.

2. Ansetzen im Glas

- Zapfen mit Ansatzkorn in ein großes Weithalsglas geben.
- Zucker (und optional Honig/Gewürze) hinzufügen.

3. Reifen & ziehen lassen

- Glas gut verschließen, an einen hellen, warmen und sonnigen Ort stellen
- Ca. **30 Tage** ziehen lassen.
- Das Glas immer wieder schütteln

4. Filtern & verfeinern

- Flüssigkeit durch Baumwolltuch oder Kaffefilter seihen.
- Süße nach Wunsch anpassen (Zucker, Honig,)

5. Abfüllen & Nachreifen

- In dunkle Glasflaschen füllen.
 - Ab sofort frisch genießen
-

Profi-Tipps

- **Kein Wasser zum Verdünnen verwenden** – das kann milchige Trübungen erzeugen

Rezeptheft Zirbenschnaps Ansatz

- **Honig sparsam dosieren**, um Bodensatz zu vermeiden .
 - **Glas geschlossen lassen** während des Prozesses der Auslaugung
-

Lagerung & Genuss

- Nach dem Abfüllen bleibt der Zirbenschnaps in dunklen Glasflaschen monatelang genussfähig.
- **Serviertipp:** z. B. als Digestif nach deftiger Jause, bei 18 °C Trinktemperatur

Meine Notizen :