Haselnuss-Likör

Zutaten:	Zubereitung:
250 g frische Haselnüsse	Die Haselnüsse halbieren und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dabei ständig rühren, bis sich die braune Haut löst und die Nüsse duften. Dann auf ein Geschirrtuch geben und die Braune Haut abrubbeln. Die Haselnüsse in eine Flasche füllen.
700 ml Vodka oder Doppelkorn	
1 Stange Zimt	

2 ganze Nelken	
20 g Vanillezucker	Die restlichen Zutaten zugeben. Lassen sie die Flasche an einem dunklen, kühlen Ort mindestens 1 Woche bis 1 Monat ziehen. Schütteln sie das Glas regelmäßig leicht, damit sich die Zutaten gut verteilen und er Zucker besser gelöst wird. Am Ende seihen sie die eingelegten Zutaten durch ein feines Sieb ab, bevor sie den aromatisierten Alkohol in eine sterilisierte Flasche füllen. Der selbst angesetzte Likör ist lange haltbar. Der hochprozentige Alkohol und der Zucker wirken konservieren, so dass sich Keime nicht vermehren können.