

## Waldmeisterlikör

Dieser Likör lässt sich ganz einfach zubereiten und ist doch eine Delikatesse, die so gar nichts gemein hat mit dem giftgrün gefärbten Zeug, das du vielleicht aus dem Spirituosenregal kennst.

Du brauchst hierfür:

- 2 Bund frisch gepflückten Waldmeister
- 2 Flaschen Wodka, Klaren oder Korn
- 300 g Zucker
- 1 großes verschließbares Gefäß

Den Waldmeister lässt du an einem luftigen Ort, aber nicht in der Sonne, einen halben Tag welken. So kann sich das Aroma voll entfalten.

Anschließend gibst du ihn in ein großes Schraubdeckelglas o.ä., fügst den Zucker hinzu und übergießt alles mit zwei Flaschen Wodka oder anderem Alkohol. Das lässt du über Nacht ziehen, aber nicht länger.

Am nächsten Morgen gießt du die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel und dann wieder zurück in die Flaschen. Die lässt du an einem warmen Ort – aber auch diesmal nicht in der Sonne – noch mindestens drei bis vier Wochen ruhen. Erst danach ist der Geschmack schön mild und doch sehr intensiv.



Mehr Rezepte für Waldmeister gibt es hier: