



## Zirbenschnaps (1 Liter)

### Zutaten:

1 Liter Korn oder Wodka

250 g geschnittene Zirbenzapfen

100 g Feinkristallzucker oder Kandiszucker



### Zubereitung:

1. Den Boden eines 2 l Glases (Einmachgläser eignen sich wunderbar!) mit 1 – ½ cm Feinkristallzucker oder Kandiszucker bedecken und mit dem Korn oder Wodka aufgießen.
2. Die Zapfen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe sofort in den Alkohol geben.
3. Glas mit Folie oder Deckel verschließen.
4. Im Keller oder einen kühlen Raum ca. 3 Wochen stehen lassen und zwischenzeitlich ab und zu schütteln.
5. Der Zirbenschnaps wird anschließend durch ein Baumwolltuch oder Kaffeefilter gegeben.
6. Auf keinen Fall mit Wasser strecken, der Schnaps wird dann milchig!
7. In Flaschen abfüllen und genießen!

Die Mengenangaben können natürlich nach Bedarf angepasst werden!

Prost!



## Zirbensirup (2 Liter)

### Zutaten:

2 Liter Wasser

2 kg Zucker

200 g brauner Kandiszucker

250 g geschnittene Zirbenzapfen

Thymian (frisch oder getrocknet) Menge nach Belieben

Saft aus 2 gepressten Zitronen

40 g Zitronensäure

Etwas Einsiedehilfe für längere Haltbarkeit des Sirups



### Zubereitung:

1. 2 Liter Wasser mit 2 kg Zucker und 200g braunen Kandiszucker aufkochen lassen
2. 250 g geschnittene Zirbenzapfen hinzufügen.
3. Thymian (nach Belieben) hinzufügen.
4. Saft aus 2 gepressten Zitronen hinzufügen.
5. 40 g Zitronensäure hinzufügen und das Ganze 24 Stunden zugedeckt kühl stehen lassen.
6. Abseihen und noch einmal aufkochen lassen.
7. Etwas Einsiedehilfe hinzufügen und in Flaschen abfüllen.

Die Mengenangaben können natürlich nach Bedarf angepasst werden!

Gutes Gelingen!