



## Nuss-Rezepte

### Maronen-Kürbis-Suppe

#### Zutaten

- 0,5 l Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 200 g Kürbisfleisch
- 250 g Maronen
- 100 ml Sahne
- etwas Salz, Pfeffer
- 100 ml Sherry
- 1 TL Zucker

#### Zubereitung

Die Maronen kreuzweise einschneiden und im Ofen etwa 10 Min. backen bis die Schale aufspringt. Die Schale ablösen. Butter in einem Topf schmelzen und die Maronen mit dem Zucker unter Rühren etwa 4 Min. karamellisieren lassen.

Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit Brühe und Sahne auffüllen. Kürbisfleisch und Maronenkaramell etwa 15 Min. köcheln lassen, bis die Maronen weich sind. Die Suppe mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und dem Sherry abschmecken.

### Bulgur-Nuss-Salat mit Aprikosen

#### Zutaten

- 100 g Aprikosen, getrocknet
- 150 g Möhren
- 150 g Pastinaken oder Knollensellerie
- 150 g Zwiebeln, rot
- 150 g Zuckerschoten
- 60 g Pinienkerne
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Bulgur
- 200 ml Gemüsebrühe
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 100 g Haselnüsse
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Rucola
- 2 Limonen oder 1 Zitrone

#### Zubereitung

Die Aprikosen in rosingroße Würfel schneiden. Die Gemüse waschen. Die Möhren in etwa 1 cm, die Pastinaken in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und darin die Pinienkerne trocken rösten bis sie goldgelb werden. In einer großen Pfanne (oder in einem Wok) 2 EL Olivenöl bei schwacher Hitze heiß werden lassen und darin den Bulgur unter Rühren etwa 5 Min. anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und die Aprikosen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bulgur etwa 5 Min. garen und in eine Salatschüssel füllen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und darin die Möhren, Pastinaken, Schoten und Zwiebeln etwa 5 Min. unter Rühren glasig braten.

Das Gemüse mit dem Bulgur mischen. Die Haselnüsse grob hacken und untermengen. Die Limonen auspressen und unterrühren. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden und unter den Salat mischen.

Vor dem Anrichten den Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und in den Salat schneiden.

Salat auf Teller verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.

# Nudelsalat mit Nussdressing

## Zutaten

- 500 g Vollkornnudeln in Hörnchenform
- 1 TL Currypulver
- 2 TL Kurkuma
- 500 g Äpfel
- 200 g Walnusskerne
- 400 g Räuchertofu
- 3 EL Walnussöl
- Saft von 2 unbehandelten Zitronen
- 1 EL Majonäse
- Kräutersalz
- frischer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Vollkornnudeln zusammen mit Currypulver und Kurkuma in reichlich Salzwasser 15 Minuten bissfest kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Äpfel schälen und in Stücke schneiden, Walnusskerne grob zerhacken. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Walnussöl mit Zitronensaft und Majonäse zu einer Salatsauce rühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Apfelstücke, Walnüsse und Tofuwürfel unter die kalten Nudeln mischen und die Salatsauce darüber gießen. Petersilie waschen, fein hacken und über den Salat streuen.

**TIPP:** Schmeckt auch lecker als Reissalat. Einfach die doppelte Menge an Dressing zubereiten und Reis statt Nudeln verwenden.

# Endiviensalat mit Walnüssen

## Zutaten

- 1 Kopf Endiviensalat
- 150 g gehackte Walnüsse
- 6 EL Weinessig
- 6 EL Öl
- 2 TL Senf
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die äußeren, unansehnlichen Blätter entfernen. Den Salatkopf halbieren und dann quer in feine Streifen schneiden. Waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Essig, Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel verrühren, bis sich das Salz ganz aufgelöst hat. Das Öl dazugeben und mit dem Schneebesen schlagen, bis eine cremige Salatsoße entstanden ist.

Den Endiviensalat gründlich in der Marinade wenden. Die Teller anrichten und mit den Walnüssen bestreuen.

**TIPP:** "Abrunden" kann man den Salat noch mit ein paar Stückchen von der Pomelo oder einer Orange.





## Nuss-Bolognese

### Zutaten

- 150 g Nüsse, fein gehackt
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Öl
- 750 g Tomaten
- Tomatenmark oder Ajvar
- 2 EL Kräuter (Oregano, Thymian) gehackt
- Salz und Pfeffer
- evtl. Chilipulver

### Zubereitung

Die fein gehackten Nüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in dem Öl in einem Topf andünsten. Die Tomaten (bei Bedarf schälen) in kleine Würfel schneiden. Nüsse, Kräuter und Tomaten zu den Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf geben und 15 Min. köcheln lassen. Nach Bedarf Tomatenmark oder Ajvar dazu geben (die Menge hängt davon ab, wie flüssig die Soße ist). Kräftig mit Salz, Pfeffer und evtl. Chilipulver würzen und nochmals 10 Min. köcheln lassen.

Die Soße zu Pasta servieren oder für eine Lasagne nehmen.

## Süß-scharfes Petersilienpesto mit Nüssen

### Zutaten

- 2 Bund Petersilie, glatt
- 2 TL Honig
- 1 kleine Chilischote
- 50 g Walnüsse oder Cashews
- 50 g Parmesan
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 50 ml Oliveöl
- Spaghetti
- Wasser

### Zubereitung

Die Blätter der Petersilie abzupfen, waschen und trocknen. Zusammen mit den restlichen Zutaten pürieren. Olivenöl je nach gewünschter Konsistenz zugeben.

Die Nudeln nach Anweisung bissfest kochen (nicht komplett abtropfen lassen). Ein wenig vom Nudelwasser mit den Spaghetti im Topf lassen. Das Pesto unterrühren, auf Tellern anrichten und servieren



# Maronenbraten mit Pilzen und Nüssen

## Zutaten

- 150 g Walnüsse, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Pilze
- 3 EL Kräuter nach Wahl, fein gehackt
- 150 g Maronen
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 75 g Vollkornbrösel
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Gemüsebrühe
- Kräutersalz
- Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Pilze fein hacken und in Olivenöl bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten dünsten, die Kräuter kurz mitdünsten.

Die Maronen schälen ca. 4 Minuten blanchieren. Wenn diese abgekühlt sind, hacken und unterrühren.

Eier, Sahne, gehackte Nüsse und Vollkornbrösel mit der Maronenmasse gut vermengen und kräftig würzen. Die Masse in eine gefettete Terrinen- oder Kastenform füllen und einige Maronen oben drauf legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 35 Min. garen.

Vor dem Anschneiden 10 Min. ruhen lassen.

# Palatschinken mit Nussfüllung

## Zutaten

### Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 500 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter (zum Backen)

### Für die Füllung:

- 250 g Nüsse
- 100 ml Milch
- 250 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Rosinen
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale

### Schokoladensoße:

- 200 g bittere Schokolade
- 50 ml süße Sahne
- 50 ml Rum

## Zubereitung

Das gesiebte Mehl mit den Eigelben verrühren. Milch und Zucker vermischen und soviel zum Mehl gießen, bis der Teig flüssig, aber weder zu dünn noch zu dick ist. Das Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Butter zerlassen, einen Teelöffel davon in die Pfanne geben. Dann eine Schöpfkelle Teig hineingießen, gleichmäßig zerlaufen und bei starker Hitze von beiden Seiten backen. Auf die Weise den ganzen Teig verarbeiten.

Für die Füllung die gemahlene Nüsse in die heiße Milch geben. Puderzucker, Vanillezucker, Rosinen und Zitronenschale ebenfalls hinzufügen. Mit dieser Masse die Palatschinken bestreichen und diese doppelt zusammenlegen.

Im heißen Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen, dabei die Sahne zugeben. Zum Schluss mit dem Rum verfeinern und über die Palatschinken geben.



# Hähnchenkeulen mit Walnusskruste

## Zutaten

- 8 Hähnchenkeulen (ca. 1,7 kg)
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Sahnejoghurt
- 3 TL Tandoorigewürz oder -paste
- 3 Scheiben Toastbrot
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 100 g Mehl
- 2 Eiweiße
- 1/8 l Öl
- Salz

## Zubereitung

Am Vortag von den Hähnchenkeulen die Haut abziehen. Keulen waschen und trocknen. Das Keulenfleisch mehrfach einritzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Joghurt mit dem Tandoorigewürz verrühren. Die Keulen salzen und ringsherum mit dem Gemisch bestreichen. 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, Brot zerkrümeln und mit den Walnüssen vermengen. Die Keulen in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Das Eiweiß mit einer Gabel leicht verschlagen, die Keulen durchs Eiweiß ziehen und mit dem Walnuss-Brot-Gemisch panieren. Das Öl auf die Saftpfanne des Backofens gießen und im Ofen bei 225 Grad auf der 2. Schiene von unten erhitzen. Die Keulen darin 20 - 25 Minuten braten, zwischendurch wenden.

Zum Schluss weitere 10 - 12 Minuten nur mit Oberhitze fertig garen.

# Nudeln mit Zucchini-Haselnuss-Sauce

## Zutaten

- Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Orangensaft
- 2 kleine Zucchini
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

Spaghetti in kochendes Salzwasser geben. Derweil Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Sahne, Gemüsebrühe und Haselnüsse dazugeben, unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Orangensaft abschmecken.

Zucchini in dünne Streifen abschälen (oder einen Spiralschneider benutzen) und die letzten beiden Minuten zu den Spaghetti ins Wasser geben.

Abtropfen lassen und mit der Nuss-Sauce vermischen.



## *Penne mit Nuss-Sauce*

Zutaten für 6 Personen

- **300 g Walnüsse**
- **300 g Haselnüsse**
- **6 Knoblauchzehen**
- **1 Bund Basilikum**
- **1 kleines Bund Petersilie**
- **125 g Parmesan, frisch gerieben**
- **125 g Pecorino, frisch gerieben**
- **Olivener Öl**
- **1 kg Penne**
- **50 g Butter**
- **Salz**

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sauce in den Mixer geben, Öl zugießen bis eine cremige Masse entsteht. Diese in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit etwas Nudelkochwasser verdünnen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen. Rasch mit der Butter und der Nussmasse vermengen. Sofort servieren.

## *Rotkohl mit Maronen*

Zutaten

- **500 g Maronen**
- **1 kg Rotkohl**
- **1 Zwiebel**
- **1 EL Sonnenblumenöl**
- **2 TL Salz**
- **2 EL Essig**
- **1/8 l Gemüsebrühe**
- **1/8 l Apfelsaft**

Zubereitung

Esskastanien am spitzen Ende kreuzweise einschneiden und in Wasser 20 Min. kochen lassen. Anschließend schälen und dabei auch die braune Haut entfernen.

Zwiebel hacken und in Sonnenblumenöl anbraten, Rotkohl zufügen und 10 Min. unter Rühren braten. Restliche Zutaten zugeben und 20 Min. dünsten lassen. Kastanien unterrühren, weitere 20 Min. fertig garen.

## *Maronenpüree*

Zutaten

- **500 g Maronen**
- **20 g Butter**
- **1 EL Zucker**
- **125 ml Gemüsebrühe**
- **100 ml Milch, 3,5 %**
- **125 ml Schlagsahne**
- **2 cl Marsala, trocken oder Sherry**
- **Meersalz**
- **Pfeffer, aus der Mühle**
- **Muskat**

Zubereitung

Die Maronen aufschneiden, im Backofen 10 Min. braten, bis sie sich öffnen. Das Fleisch heraus lösen. Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Maronen zugeben. Unter ständigem Rühren 2 bis 3 Min. glasieren, danach die Gemüsebrühe und die Milch aufgießen. Etwa 5 Min. köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Alles mit einem Stabmixer pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die geschlagene Sahne den Marsala zufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Passend dazu sind Gerichte mit Wild, Gans, Ente geeignet oder auch zum Rotkraut oder Rosenkohl.

# Crostini mit zweierlei Walnusscreme

Zutaten für je 12 Baguette-Scheiben

## Walnuss-Oliven-Creme:

- 100 g Walnusskerne
- 250 g grüne Oliven ohne Steine
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Parmesan, gerieben
- Pfeffer
- Salz

## Walnuss-Mascarpone-Creme:

- 100 g Walnusskerne
- 150 g Mascarpone (ersatzweise Sahnequark)
- 3 EL Parmesan, gerieben
- Pfeffer
- Salz

## Zubereitung

Für die Walnuss-Oliven-Creme die Walnüsse mit den Oliven pürieren. Öl, Parmesan und Gewürze untermischen, evtl. noch einmal pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Walnuss-Mascarpone-Creme Walnüsse fein hacken, mit Mascarpone und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguettescheiben toasten und mit den Walnusscremes bestreichen.

Sofort servieren.

# Nussbrot

## Zutaten

- 500 ml Milch, warm
- 3 EL Honig
- 1 Würfel Hefe
- 400 g Mehl, glattes
- 400 g Weizenmehl, Vollkorn
- 150 g Haselnüsse, grob gehackt
- 100 g Mandeln, ganz und geschält
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 50 ml Pflanzenöl
- 2 TL Salz
- Butter für die Form

## Zubereitung

In der Milch Honig, Hefe auflösen und verrühren. Weizenmehl und Vollkornmehl in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Salz und Pflanzenöl zugeben und mit den Knethaken eines Küchenmixers verkneten, bis man einen geschmeidigen Teig hat. Alles 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend alle Nüsse mit den Händen in den Teig kneten. Eine Kastenform mit Butter ausfetten und den Teig hineinlegen. Mit einem Messer einschneiden, mit einem Tuch abdecken und wieder 1 Stunde gehen lassen.

Das Nussbrot dann auf mittlerer Schiene im Backofen bei 200° X (Ober-/Unterhitze) 50 Minuten backen.





## Käse-Nüsse

### Zutaten

- 150 g Edelpilzkäse (Roquefort oder Gorgonzola)
- 100 g Frischkäse
- 1 Lauchzwiebel
- 200 g Walnüsse, halbiert
- Pfeffer

Edelpilzkäse und Frischkäse mit einer Gabel cremig zerdrücken. Die Lauchzwiebel putzen, abbrausen und möglichst fein hacken. Unter die Käsemasse rühren und mit Pfeffer abschmecken.

Aus der Käsemasse entweder mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und jeweils 1 Kugel zwischen 2 Walsnusshälften legen, leicht andrücken oder die Käsemasse auf die halbe Menge der Walnusshälften spritzen und mit je 1 Nusshälfte abdecken.

Die Käse-Nüsse zugedeckt kalt stellen, aber vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Nach Belieben die Käse-Nüsse in Pralinenförmchen setzen.

Ergibt ca. 40 Stück.

## Georgische Nuss-Gewürzmischung

### Zutaten

- 500 g Walnüsse (gemahlen)
- 1 bis 2 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Essig
- Safran (oder Kurkuma) je nach Geschmack
- Koriander, Salz
- frische Petersilie

### Zubereitung

Knoblauch zerdrücken, Koriander, gemahlene Nüsse, Safran und ein wenig Salz in einer Schüssel mischen. Einen Löffel Essig, dünn geschnittene Zwiebel und frische Petersilie, evtl. auch Granatapfelkörner, zugeben.

Die Gewürzmischung kann man sowohl zu Geflügel-, Fisch-, und Fleischgerichten, als auch zu Gemüse verwenden:

#### Als Nuss-Soße zu Fisch (z.B. Forelle):

Die Nuss-Gewürzmischung in einer Schüssel mit Wasser verrühren. Salz und Nüsse nach Geschmack zugeben. Den Fisch darin einlegen.

#### Zu Blumenkohl:

Blumenkohl waschen, in Stücke schneiden und halb gar kochen. Aus dem Wasser heraus nehmen, in einer Pfanne braten und in die Nuss-Soße einlegen.





# Schoko-Nuss-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- 125 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 100 g Nüsse
- 50 g Schokolade, zartbitter
- etwas Schokolade für den Guss

Zubereitung

Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Eiern und Milch verrühren, mit Backpulver vermischtes Mehl unterrühren.

Einen Teil der Nüsse hacken, den anderen Teil mahlen und mit der Schokolade unter den Teig heben. In Muffinformen füllen, bei 200° C ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Zum Schluss mit flüssiger Schokolade verzieren.



# Nuss-Schokoladen-Plätzchen

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Schokolade (gemahlene Blockschokolade)
- 250 g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen. Zucker, Vanillezucker, Schokolade und die Nüsse in einer Schüssel mischen und den steifen Eischnee darunter heben. Die Masse muss sehr geschmeidig sein. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Bei 160° C Heißluft ca. 13 bis 15 Minuten backen.

# Knabberbällchen mit Nüssen und Kernen

Zutaten

- 150 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 225 g Haferflocken
- 2 EL Honig
- Nüsse und Kerne nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Mit den Händen Bällchen formen (ungefähr so groß wie Walnüsse).

Auf ein Backpapier belegtes Blech legen und bei 180° C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 14 Min. backen.

# Nusskuchen ohne Mehl

## Zutaten

- 6 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Nüsse, gemahlen
- 2 EL Paniermehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 250 g Zucker
- Kuchenglasur, Schokolade

## Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Nüsse mit dem Paniermehl und Backpulver mischen und unterziehen. Den Teig in eine gefettete, gebröselte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 65 Minuten backen.

Mit Schokoladenguss überziehen.

Der Kuchen bleibt durch den Nussanteil sehr lange frisch.

# Softiger Nusskuchen

## Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Haselnüsse gemahlen
- 1/8 Liter Milch

## Zubereitung

Zucker, Butter, Eier und eine Prise Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Zum Schluss die Haselnüsse mit der Milch nach und nach unterrühren.

In eine beliebige Kuchenform geben und bei 180° C ca. 60 Minuten backen.

# Honig-Salz-Nüsse

## Zutaten

- 300 g Nüsse, geschält
- 20 g Butter
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 1 EL Meersalz
- 2 EL Akazienhonig
- 1 TL Garam masala oder Raz el Hanout

## Zubereitung

Die Butter und den Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Cayennepfeffer und einen halben EL Meersalz mischen und die Nüsse dazu geben. Alles sehr gut verrühren.

Die Nussmischung auf ein Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 10 Minuten rösten lassen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden. Die Nüsse aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen. ½ EL Meersalz mit den Gewürzen in eine Schüssel geben und die noch warmen Nüsse darin gut verrühren. Abkühlen lassen und luftdicht verpacken.

**TIPP:** Die Nüsse sind etwa 4 Wochen haltbar. Normales Kochsalz sollte hierfür nicht verwendet werden, da die Nüsse sonst zu salzig werden.



# Nusslikör

## Zutaten

### Variante 1:

- 1 l Obstbrandwein, 41 %
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Kaffeepulver
- 20 grüne Nüsse, gewaschen und getrocknet
- ½ Vanillestange
- 50 g Puderzucker

Die Nüsse in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten in Einmachgläser geben und zunächst für 10 Tage an die Sonne stellen. Anschließend die Gläser für 5 bis 6 Wochen an einem kühlen Ort stehen lassen. Den Likör abseihen, in Flaschen abfüllen, verkorken und nach frühestens 3 Monaten genießen.

### Variante 2:

- 500 g frische, fein gehackte Walnüsse
- 1 l Wasser
- 1 l Cognac
- ¼ l klarer Schnaps

Die Nüsse mit dem Wasser übergießen. Einen Tag stehen lassen und anschließend das Wasser abgießen. Nüsse mit Cognac und klarem Schnaps übergießen und nach 8 Tagen diesen Likör filtrieren.



*Wir wünschen guten Appetit*

