

Magenlikör

0,7 l Obstwasser, einfachste Sorte
40 g Kümmelfrüchte (Kreuzkümmel), leicht gestoßen
40 g Anisfrüchte, leicht gestoßen
40 g Fenchelfrüchte, leicht gestoßen
3 Zweige Pfefferminz (im Winter geht auch 15 gr getrocknete Minze)
80 g kleiner Kandiszucker



Kümmel, Anis und Fenchel werden nacheinander in einem Mörser etwas verdrochen. Dann macht man kleine Säckchen aus papiernen Teebeuteln, in denen die Kräuter eingesackt werden. Diese werden dann versackbeutel, d. h., die kleinen Säckchen werden mit simplem Bindfaden zugebunden und im leeren, gläsernen Rumtopf versenkt. Achtung! Die Samen dehnen sich etwas aus! Daher die Säckchen nicht zu eng zubinden, sonst platzen sie!

Nun noch die Pfefferminzzweige (oder ein kleines Teebeutelssäckchen mit getrockneter Minze), das Obstwasser und den Kandis hinein und mindestens vier Wochen an einem warmen dunklen Ort stehen lassen. Der Zucker sollte sich bis dahin aufgelöst haben! Danach alle alten Säcke entnehmen und fertig ist der Magenmilde. Aber frühestens nach vier Wochen! Und dann nicht mehr als zwei Schnapsgläschen pro Tag!

Wohl bekommt's!