

# Likör selber machen: Magenbitter



MSL / Irene Lehmann

## ZUTATEN (FÜR 1 FLASCHEN)

3 g	getrocknete Pfefferminze
2 g	getrockneter Salbei
6 g	Sternanis
	klein geschnittene Angelika-
50 g	Wurzel
3 g	Korianderkorn
¼ TL	Kardamom - Samen
10 g	Fenchel
10	Gewürznelke
5 Scheiben	Ingwer
2	Zimtstangen
1	Bio- Orange (Schale davon)
1	Bio- Zitrone (Schale davon)
1 Flasche	Doppelkorn oder Wodka
1	Ansatz- Glas
1	Flasche (1 Liter)

---

Dauer:	10 min
Niveau:	Einfach

---

## 1. SCHRITT

3 g getrocknete Pfefferminze, 2 g getrockneter Salbei, 6 g Sternanis, 50 g klein geschnittene Angelika-Wurzel, 3 g Korianderkorn, ¼ TL Kardamom - Samen, 10 g Fenchel, 10 Gewürznelke, 5 Scheiben Ingwer, 2 Zimtstangen, 1 Bio- Orange (Schale davon), 1 Bio- Zitrone (Schale davon), 1 Flasche Doppelkorn oder Wodka, 1 Ansatz- Glas, 1 Flasche (1 Liter)

Alle Zutaten in das Ansatzgefäß geben, verschließen und 4–6 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Gelegentlich schütteln, damit sich die aromatischen Inhaltsstoffe lösen.

## 2. SCHRITT

Den Ansatz durch einen Kaffeefilter gießen, in die Flasche füllen und verschließen. Haltbarkeit: ca. 1 Jahr.