

# Griechischer Schnaps à la Ouzo

Immer ein Genuss , selbstgemachter Ouzo

Mit einfachen Zutaten entsteht in Sekundenschnelle ein leckerer Schnaps griechischer Art à la Ouzo.

---

Zutaten & Zubereitung: 95 g Kluntje .....  
**10 Sek./Stufe 10** (Achtung laut!) 750 g Doppelkorn15  
Tropf. Anisöl (aus der Apotheke) .... **45 Sek./Stufe 6** mixen. Im  
Gefrierfach lagern, so entstehen die tollen Eiskristalle im  
Ouzo! Mit kulinarischen Grüßen, **Kochstudio Wilken – Rina's**  
**Genusswelt**Service – Vermittlung – Kochevents „Rührst du  
noch oder mixt du schon?“Lehmweg 6 \* 26409 Wittmund  
(Leerhafe/Hovel) Email: info@kochstudio-  
wilken.deHomepage: www.genusswelt-wilken.de