

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