



Weihnachtsgin

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Flasche

750 ml	Vodka 40%	2 EL	Wacholderbeeren
20 St.	Cranberries	5 St.	Gewürznelken
2 St.	Zimtstangen	1 St.	Vanilleschote
1	Zitrone		

Zubereitung

Zubereitung

Achtung: Der Gin benötigt einige Tage Vorbereitung.

1. Den Wacholder mit dem Vodka in ein Schraubglas geben und **1 Tag ziehen lassen**.
2. Zitrone heiß abwaschen und Schale mit einem Zestenreißer entfernen.
3. Die Schale und alle anderen Zutaten dazu geben und **einen weiteren Tag ziehen lassen**.
4. Dann verkosten und **je nach Geschmack noch länger ziehen lassen** oder noch gewünschte Aromen durch Zugabe von weiteren Zutaten erhöhen.
5. Anschließend durch einen Papierfilter gießen und in eine Bügelflasche füllen.

Tipp: Nach 3 Wochen schmeckt der eigens angesetzte Gin besonders gut!