

Bärenfang mit Honig

Nimm den Fencheltee, füge den Honig, die Zimtstange und die Gewürznelken hinzu. Sei vorsichtig bei der Größe bzw. Menge der Gewürznelken. Ansonsten schmeckt der Bärenfang nicht lecker, sondern eher wie nachdem Besuch bei einem Zahnarzt. Bei kleiner Wärme und unter gutem Rühren, alles schön verflüssigen. Nun alles abkühlen lassen und den Alkohol daruntermischen. Schüttele die Mischung jeden Tag etwas durch. Je länger Du den Bärenfang stehen lässt, desto gehaltvoller schmeckt er. Ziehe ihn auf Flasche. Für die Optik kannst Du ihn vorher noch etwas filtern. Er schmeckt aber auch so.

Prost.

Man nehme:

400 g Honig

1 Zimtstange

2 kleine Gewürznelken

1,5 l Schnaps (Gemisch aus Arrak und einem Teil Rum)

1 Tasse Fencheltee

Zum Wohl ☺