



LÖWENZAHN-MAGENBITTER

50 g Löwenzahnwurzeln
50 g Kandiszucker
750 ml Korn (32% Vol)

Die Wurzeln gründlich waschen und abbürsten. In ein verschließbares Glas stecken, den Kandiszucker dazugeben und mit dem Korn auffüllen. Die Wurzeln sollen mit dem Schnaps bedeckt sein. Glas an einen warmen Platz stellen und mindestens 3 Wochen reifen lassen. Jeden Tag etwas schütteln und darauf achten, dass die Wurzeln immer vom Alkohol bedeckt sind. Danach abseihen. 15 Minuten vor dem Essen getrunken regt er die Verdauung an.