

Nocino nach Zia Carmela



Zutaten

250g grüne Baumnüsse
7 dl Grappa
0.5 Zimtstange
1 Vanillestängel, längs halbiert
1 ganze Muskatnuss
4 Nelken
250 - 300g Zucker

Und so wird's gemacht

Für den Nocino werden ganze, noch unreife grüne Baumnüsse verwendet, die man am 24. Juni (San Giovanni) erntet.

Die Nüsse müssen so weich sein, dass sie sich mit einer dicken Nadel problemlos durchstechen lassen.

Baumnüsse gut waschen, vierteln, in ein Einmachglas geben und mit 7 dl Grappa übergießen. Zugedeckt 40 Tage an einem warmen, sonnigen Ort stehen lassen, gelegentlich umrühren. Dann alles durch ein Gazetuch oder den Geleesack absieben.

Flüssigkeit ins Glas zurückgiessen. $\frac{1}{2}$ Zimtstange, 1 Vanillestängel, längs halbiert, Muskatnuss, Nelken und Zucker zugeben.

Gut mischen.

Die Gläser verschliessen und weitere 20 Tage ziehen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat, absieben.

Nocino in Flaschen füllen, gut verschliessen, kühl und dunkel aufbewahren.

Ab dem 1. November (nicht früher!!) kann der Nocino am besten gut gekühlt genossen werden.