

Selbstgemachte Lakritze

Zutaten:

- Süßholzwurzel, getrocknet und fein gerieben
- Wasser
- Zucker
- Gewürze nach Wahl (z.B. Anis, Fenchel, Kardamom, Zimt, Vanille)

Anleitung:

1. Vorbereitung:

- Raspel die getrockneten Süßholzwurzeln sehr fein.

2. Kochen:

- Gib die geriebenen Wurzeln in so viel Wasser, dass sie gut bedeckt sind.
- Lass das Ganze für 15 Minuten auskochen.

3. Filtern und Eindicken:

- Lass die Mischung etwas abkühlen und filtere dann die Flüssigkeit ab.
- Erhitze die abgefilterte Flüssigkeit erneut und lasse sie so lange köcheln, bis sie zu einer dickflüssigen Masse wird.

4. Verfeinern:

- Experimentiere mit Zucker und den gewählten Gewürzen, indem du sie hinzufügst und weiter köchelst, bis der schwarze Brei deinen Kindheitserinnerungen geschmacklich und optisch entspricht.

5. Abkühlen lassen:

- Lasse die Lakritzmasse abkühlen und härten, bevor du sie in Stücke schneidest oder weiter verarbeitest.

Dieses Rezept ermöglicht es dir, die Süße und die Geschmacksintensität deiner selbstgemachten Lakritze nach deinem persönlichen Geschmack anzupassen. Viel Spaß beim Zubereiten!

