REZEPT FÜR KIRSCHLIKÖR MIT ZIMT

KIRSCHLIKÖR MIT ZIMT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 Liter | 30 Min. | plus Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 750 g Sauerkirschen
- 2 Zimtstangen
- 325 g SweetFamily Einmachzucker
- 700 ml Korn

4532

ZUBEREITUNG

137	0	18	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 50 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen und von Stielen und Blättern befreien. 3-4 Kirschen entsteinen. Kirschsteine mit einem Hammer grob zerstoßen, in einen Einmal-Teefilter geben und zubinden.

2. Kirschen, Filter und Zimtstangen in ein großes, sauberes Glas geben. Einmachzucker darauf schichten und mit Korn übergießen, so dass alles bedeckt ist. Glas verschließen und an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ca. 10 Wochen durchziehen lassen. Dabei das Glas ab und zu leicht schwenken, damit sich der Einmachzucker löst.

3. Likör durch ein feines Sieb gießen und Kirschen im Sieb gut abtropfen lassen. Likör in saubere Flaschen füllen und gut verschließen.