



Kirschlikör

1,5 kg entsteinte Kirschen (**eher süß**)

500 gr brauner Kandiszucker

1 L Korn

230 ml Wasser

1 TL rosa Pfeffer

2 Stück Bio Orangen (Saft davon)

1 Stück Zimtstange

2 Stück Vanilleschoten

1 TL Kardamom Samen grün

verschießbare Glasflasche

Optional zum Verfeinern des Likörs

60 gr Himbeeren oder Johannisbeeren

Zubereitung:

1

Kirschen, waschen und entkernen. Rosenpfeffer und Kardamom Samen im Mörser zerstoßen. Die Vanilleschoten aufschlitzen. Wasser, Orange, Kandiszucker, Zimtstange zerstoßene Kardamom, Rosenpfeffer und aufgeschlitzte Vanille Schotten mit den Kirschen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sich alles gut verbindet. Nun den Schnaps zufügen und gut umrühren.

2

Alles in ein steriles, verschließbares Glas füllen. Dieses ca. 9 Wochen im dunklen, kalten Keller ziehen lassen. Ab und zu umrühren nicht vergessen.

Nach dem Durchziehen, zuerst durch ein Sieb streichen, danach durch ein Baumwolltuch filtern. In sauberen, sterilen Flaschen abfüllen und im kalten Keller lagern oder gleich verköstigen. Ihr könnt noch jeweils eine Kirsche in die Flasche tun, als Deko.

Viel Spaß beim Nachmachen und beim Verköstigen!!



Lucina´s tips:



Man kann auch statt Kardamom, Zimt und rosa Pfeffer ein Gewürz mit Namen Garam Masalla nehmen.

Ca 1 ½ EL in die Glasflasche geben.



Viel Glück und guten Appetit!

eure Lucina Cucina