Rezept

Schattenmorellen-Likör

Ein Rezept von Schattenmorellen-Likör, am 27.04.2024

Zutaten

- **300 g** reife Sauerkirschen (möglichst Schattenmorellen)
- **250 g** Zucker
- **1 TL** Zitronensaft
- 2-3 Kirschblätter
- **300 ml** reiner Alkohol (Weingeist, 96 %)
- **450 ml** kalkarmes Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen gut waschen, abtropfen lassen, halbieren und die Steine auslösen (dabei den Saft auffangen). Kirschhälften mit Saft in eine weithalsige Flasche geben. 3 Kirschsteine mit dem Hammer vorsichtig aufschlagen, die Kerne auslösen und mit den Kirschblättern ebenfalls in die Flasche geben. Mit dem Alkohol übergießen. Dunkel 4 Wochen ziehen lassen, ab und zu die Flasche vorsichtig schwenken.

2. Danach den Kirschenextrakt durch eine Kaffeefiltertüte in eine heiß ausgespülte Flasche gießen. Den Zucker mit Wasser und dem Zitronensaft aufkochen, 10 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen. Den Kirschenextrakt mit Zuckersirup auf 750 ml auffüllen, die Flasche verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. Gekühlt servieren.