

Rezept

Cassis mit Rotwein und Korn

Ein Rezept von Cassis mit Rotwein und Korn, am 26.04.2024

Zutaten

800 g schwarze Johannisbeeren (möglichst mit einigen Johannisbeerblättern)

700 g brauner Kandiszucker

250 ml trockener Rotwein

1 l Kornbrand (54 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die schwarzen Johannisbeeren abbrausen, verlesen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen und in 2-3 große Einmachgläser mit je mind. 1 l Inhalt verteilen. Die Johannisbeerblätter dazugeben.

2. Den Kandis auf die Beeren geben und leicht andrücken. Wein und Kornbrand aufgießen, sodass die Beeren und der Zucker gut bedeckt sind.

3. Die Gläser sorgfältig verschließen und den Likör an einem sonnigen Platz 1 Woche durchziehen lassen. Dann an einem dunklen, kühlen Ort weitere 3 Monate durchziehen lassen. Die Gläser währenddessen mehrmals leicht drehen und schwenken, damit sich der Zucker komplett auflösen kann.

4. Den fertigen Likör durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch abgießen und in die sorgfältig gereinigten Flaschen füllen. Gut verschließen und dunkel lagern.