

Rezept

Kornelkirschen-Ratafia

Ein Rezept von Kornelkirschen-Ratafia, am 27.04.2024

Zutaten

200 g reife Kornelkirschen	330 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
400 g Zucker	15 g Traubenzucker
½ EL Zitronensaft	gut 650 ml kalkarmes Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Kornelkirschen waschen, abtropfen lassen und in einer Schüssel zerdrücken. Das Fruchtfleisch samt Kernen in eine weithalsige Flasche füllen und mit dem Alkohol übergießen. Flasche verschließen und die Mischung warm und dunkel 4 Wochen ziehen lassen.

2. Danach den Kirschextrakt durch eine Kaffeefiltertüte seihen. Den Zucker mit dem Traubenzucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen, 5 Min. sprudelnd kochen, dann abkühlen lassen. 500 ml Sirup abmessen und zum Kornelkirschenextrakt gießen. In eine saubere Flasche füllen, verschließen und noch mindestens 4 Wochen kühl und dunkel ruhen lassen.