

Rezept

Maraschino-Kirschen

Ein Rezept von Maraschino-Kirschen, am 01.03.2024

Zutaten

7 cl frisch gepresster Zitronensaft	2 Zimtstangen
1 Vanilleschote	150 g Zucker
1 kg eher herbe Sauerkirschen	30 cl Cognac
5 cl Allspice-Dram-Likör (Bitter Truth)	6 cl Maraschino-Likör (Luxardo)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zitronensaft, Zimtstangen, Vanilleschote und Zucker mit 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Kirschen entsteinen. Kirschen dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Cognac, Allspice-Dram-Likör und Maraschino-Likör dazugeben und alles gut verrühren.
2. Zimt und Vanille entfernen und die Kirschen mit dem Sud in saubere Gläser füllen, sie müssen komplett bedeckt sein. Gläser verschließen. Die Kirschen sind mehrere Monate haltbar.