

Rezept

# Schlehenfeuerwasser

Ein Rezept von Schlehenfeuerwasser, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>600 ml</b> Schlehensaft	<b>400 ml</b> Kirschnektar
Saft von 1/2 Zitrone	<b>2</b> Zimtstangen
<b>8</b> Pimentkörner	<b>1</b> Vanilleschote
2-3 EL Honig	<b>70 ml</b> Schlehenlikör (ersatzweise Cassislikör)

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Schlehen- und Kirschsafte mit dem Zitronensaft und den Gewürzen in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit in den Topf geben und alles zum Kochen bringen. Dann bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.
2. Den Honig und den Schlehenlikör unterrühren, dann möglichst heiß durch ein Sieb in Becher oder große hitzebeständige Gläser füllen und heiß genießen.