

# Walderdbeerenlikör mit Kirschen

Liköre, die selbst gemacht werden, stehen wieder hoch im Kurs. Mit dem Walderdbeerenlikör mit Kirschen überraschen Sie ihre Lieben auf besondere Art und Weise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

200 g	Walderdbeeren
200 g	<a href="#">Kirschen</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 l	Reiner Alkohol (aus der Apotheke)

## Zubereitung

1. Für den Walderdbeerenlikör mit Kirschen zuerst die Früchte vorbereiten. Dazu die Kirschen vom Stiel entfernen, aber den Kern im Inneren lassen. Die Walderdbeeren gründlich abwaschen und trocken schütteln.
2. Die Gläser, in die der Likör gefüllt wird, müssen mit kochend heißem Wasser ausgewaschen und abgetrocknet werden.
3. Nun die Früchte gleichzeitig mit dem Zucker in die Flasche füllen und den Alkohol draufgießen. Die Flasche nun gut verschließen, an einen dunklen Ort stellen und regelmäßig schütteln.
4. Nun muss der Likör circa 3 Monate gelagert werden. Der Likör ist fertig, wenn sich der komplette Zucker aufgelöst hat. Die Früchte bleiben als Ganzes drin.

## Tipp

Der leckere Walderdbeerenlikör mit Kirschen schmeckt auch sehr gut zum Dessert über Milchreis, Gries Pudding oder Eis. Einfach mal ausprobieren und variieren. Auch die Früchte können nach Belieben ausgetauscht werden.

