Kirschlikör einfach selbstgemacht

Ein Rezept, mit dem jeder Kirschlikör einfach selber machen kann. Dieser Likör wird sicher der neue Klassiker bei jeder Party werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 kg	Kirschen
1 l	Rum weiß
350 g	Kandiszucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)

Zubereitung

1. Für einfachen, **selbst gemachten Kirschlikör** zuerst die frischen Kirschen gut abwaschen und dann von den Stielen befreien. Die Steine können in den Kirschen bleiben. Die frischen Kirschen dann in eine bauchige Flasche geben, den Kandiszucker dazugeben und mit Rum auffüllen. Eine ganze Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark zur Flüssigkeit geben.

2. Die Flaschen mit dem Blatt einer Küchenrolle verschließen und mit einem Gummiband festmachen. So kann der Likör atmen. Die Flasche nun ein wenig schwenken und für ca. 8 Wochen an einen kühlen dunklen Ort stellen. Mindestens einmal pro Woche schwenken, das ist wichtig!

3. Nach dieser Zeit den Likör durch einen Filter schütten und eventuell mit Zuckersirup abschmecken.

Tipp

Der einfache selbst gemachte Kirschlikör ist nicht nur als Stamperl lecker, sondern auch ein tolles Geschenk. Aber auch für Süßspeisen kann der Kirschlikör verwendet werden.