

REZEPT-SAMMLUNG

Kirsch-Likör *(25 Vol.-%)*

Zutaten für 1,4 Liter:

68 cl	Kirschsafte (ca. 1,4 kg Früchte, entsteint)
34 cl	Alkohol 96 Vol.%
6 cl	Weinbrand
32 cl	Zuckersirup evtl. Enzympräparat

Zubereitung:

Jede vierte Flasche Likör, die bei uns getrunken wird, ist Kirschlikör. Damit ist er einer der beliebtesten Liköre überhaupt. Kirschsafte hat einfach von zu Hause aus schon vieles, was man an einem Likör schätzt. Feine Fruchtsäure, herrliches Aroma, ein typischer, angenehmer Duft und nicht zuletzt die glutvolle Farbe machen uns den daraus hergestellten Likör so sympathisch.

Allerdings eignen sich nicht alle der in unseren heimischen Gärten zu findenden Kirscharten für die Likörherstellung. Es sollten schon die Sauerkirschen sein, die man auch Weichseln nennt, und von dieser Gattung vorzugsweise die Schattenmorellen und Sauerweichseln. Kleinere Mengen Glasweichseln kann man mit verarbeiten, diese geben jedoch keinen Farbstoff ab.

Die Kirschen werden entsteint und möglichst fein zermahlen. Am besten geschieht dies in der Küchenmaschine. Die Pulpe dann mit dem Enzympräparat 12 Stunden lang behandeln und anschließend abseihen. Man kann aber auch den Saft im Dampfentsafter oder durch einfaches Aufkochen der Kirschen in wenig Zuckerwasser gewinnen. Den gefilterten Saft unter Rühren mit dem Alkohol, Weinbrand und Zuckersirup vermischen. Nun noch ein paar zerschlagene Kirschkerne dazugeben und einige Wochen stehen lassen. Dann erneut filtrieren.