

REZEPT-SAMMLUNG

Kirsch-Likör *(25 Vol.-%)*

mit Rum/Whisk(e)y

Zutaten für 1,4 Liter:

74 cl	Kirschsafte (ca. 1,5 kg Früchte, entsteint)
34 cl	Alkohol 96 Vol.-%
6 cl	Jamaica-Rum 56 Vol.-%
32 cl	Zuckersirup

Zubereitung:

Das ausgeprägte Rum-Aroma und –Bukett verträgt sich ausgezeichnet mit den Geschmacksstoffen des Kirschasftes.

Wie beim „normalen“ Kirschlikör sollten es auch hier Sauerkirschen sein, die man auch Weichseln nennt. 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. 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, dem Jamaica-Rum und dem Zuckersirup vermischen. Nun noch ein paar zerschlagene Kirschkerne dazugeben und einige Wochen stehen lassen. Dann erneut filtrieren.

Kirsch mit Whisky ist noch eine weitere Möglichkeit. Hierbei wird anstelle des Rums 10 cl Whisky verwendet und der Kirschsafte auf 68 cl vermindert. Man kann im übrigen Scotch verwenden, aber auch reinen Malt Whisky oder Bourbon Whiskey.