

Cognac - Früchte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte, Alkohol

Zutaten für: 1 L-glas

400	Gramm	Johannisbeeren Rot und schwarz
6		Feigen
120	Gramm	Zucker
125	ml	Wasser
125	ml	Cognac

Anleitung:

Johannisbeeren waschen, trockentupfen, nicht von den Rispen streichen. Feigen waschen, trocknen, rundherum mit einer Gabel anstechen.

Fruechte dekorativ in ein gut verschliessbares Glas mit Twist-off-Deckel einschichten. Zucker mit Wasser aufkochen, bis er sich voellig aufgeloeset hat. Cognac zugeben und die Mischung heiss ueber die Fruechte giessen.

Glas sofort zuschrauben. Fruechte mindestens 1 Woche ziehen lassen. 3 Monate haltbar.