

Sauerkirschen in Maraschino Eingelegt

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte, Sauerkirsch

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Sauerkirschen
2	kg	Zucker
2 1/2		Vanilleschoten der Laenge Nach aufgeschnitten
1 1/2	Ltr.	Maraschino oder Cognac
1	Ltr.	Kirsch 41%ig

Anleitung:

Kirschenstiele leicht kuerzen und die Kirschen vorsichtig entkernen; mit dem Zucker in einer Schuessel vermischen. Mit einem Teller beschwert und zugedeckt an die Kuehle stellen und 24 Stunden so belassen.

Die Kirschen samt Saft kurz aufkochen, in Glaeser verteilen un abkuehlen lassen.

In jedes Glas eine halbierte Vanillestange geben. Den Maraschino mit dem Kirsch mischen und auf die Glaeser verteilen. Die Glaeser fest verschliessen und vor dem Wegstellen kurz durchschuetteln.

Kuehl aufbewahren und etwa 3 bis 4 Monaten ziehen lassen.

Variante: Ingwerwurzel statt Vanilleschote