

Weichselkirschen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte, Sauerkirsch

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weichselnkirschen, mit Stiel
100	ml	Wasser
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitronenmelisseblaetter Oder Goldmelisseblueten
250	ml	Kirsch

Anleitung:

(*) Ein Rezept entspricht ein 3/4-Liter Glas.

Weichseln waschen, mit Haushaltspapier gut trocknen. Stiele zur Haelfte abschneiden. Fruechte mit einer Nadel mehrmals einstechen, in das saubere Glas fuellen.

Wasser mit Zucker aufkochen, bei grosser Hitze um die Haelfte einkochen. Kraeuter begeben, umruehren, auskuehlen lassen. Anschliessend absieben.

Zuckersirup mit dem Kirsch verruehren, Glas damit auffuellen, bis die Weichseln gut bedeckt sind. Gut verschliessen, kuehl und dunkel gelagert waehrend mindestens ein Monat ziehen lassen. Glas gelegentlich schuetteln. Je laenger die Fruechte angesetzt sind, desto aromatischer werden sie.

Weichseln mit dem Sirup zu Eis, Cremen oder zum Kaffee servieren.