

## Kirsch - Eis

Kategorien: Eis, Fruchteis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Sauer - Kirschen mit Stein,gewaschen
1		Zitrone Saft u. abgeriebene Schale
		Und von
1		Orange
1/2	Ltr.	Läuterzucker
40	ml	Kirschwasser

### Anleitung:

Alles auser Kirschwasser kochen, bis die Kirschen gut weich sind, eventuel anschließend 2-3 Std. ziehen lassen.(besserer Geschmack ? ) Durch ein Haarsieb passieren, dabei die Kirschensteine entfernen und das Kirschwasser zugeben.Dann in einer Eismaschiene gefrieren.