

Kirsch-Amaretto-Likör

Zutaten (ergibt ca. 750 ml):

- 500 ml Kirschsafte
- Saft von 1 Zitrone
- 2-3 EL "rische's Schleckerhälchen"
- 125 ml Schnaps (z.B. Korn, Rum, Wodka)
- 125 ml Amaretto

Zubereitung:

- Kirschsafte, Zitronensaft und „rische's Schleckerhälchen“ in einen großen Topf geben.
- Kurz aufkochen lassen, damit sich der Zucker vollständig auflöst.
- Danach das Ganze mit Schnaps und Amaretto mischen.
- Likör leicht erkaltet in vorbereitete Flaschen füllen und gut verschließen. Sofort genussfertig!

HINWEIS:

Der Likör kann sofort verzehrt werden. Er schmeckt pur am besten gut gekühlt, aber auch warm mit einem Sahnehäubchen und etwas Zimt oder als Mischgetränk mit Sekt/Prosecco!