



Zutaten für 1 Portionen:

350 g	Kornelkirschen, sehr reife
150 g	Kandiszucker, braunen
1 Stange/n	Zimt
1	Vanilleschote(n), aufgeschnittene
1 Flasche	Rum, weißen (0,7l) , mindestens 40%ig

Kornelkirschen - Likör

Die Kornelkirschen säubern und, wenn noch vorhanden, vom Stiel befreien. Dann die Kornelkirschen leicht anritzen oder zerdrücken und in ein Ansatzgefäß hineingeben und alle oben aufgezählten Zutaten dazu geben.

Das Ansatzgefäß, welches aus Glas bestehen sollte und durchsichtig sein sollte, in die Fensterbank stellen und 6-8 Wochen oder länger unter öfteren schütteln stehen lassen. Am intensivsten und besten vom Geschmack her wird der Likör, wenn er länger als 1 Jahr steht.

Dann den Likör absaen und in entsprechende Flaschen umfüllen und verschließen.

Die Kornelkirsche eignet sich gut als Vitaminspender. Durch ihren etwas säuerlichen Geschmack, welches die Apfelsäure hervorruft, gibt sie dem Getränk eine erfrischende Note.

Arbeitszeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
