

Amarena-Kirschen

Mögt ihr auch so gerne Amarena-Kirschen wie ich? Dann probiert dieses Rezept aus ☐

1 Glas Schattenmorellen durchs Garsieb abgießen,
Kirschen auffangen.

aufgefangene Kirschen

350 g Zucker **15**

Min./100°C/Linkslauf/Rührstufe köcheln.

100 g Amaretto

2 Tropfen Bittermandelaroma

2 Tropfen Vanillearoma hinzu und **3**

Min./100°C/Linkslauf/Rührstufe

köcheln.

Heiß in Gläser abfüllen, verschließen und auf den Deckel umdrehen.

Nun am besten 3-4 Wochen mindestens ziehen lassen und dann mit Eis genießen.