



AMARENA-KIRSCHEN

ZUTATEN & ZUBEREITUNG



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.

Genussvolle Momente wünscht

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de