

13. Dezember 2015

WEIHNACHTS-TIPP BÜNDNER RÖTELI

Florence aus dem Marketing zeigt, wie ganz einfach ein handgemachtes Mitbringsel gemacht werden kann.

Zutaten:

2 l	Branntwein (Obstbrand oder ähnlich)
250 g	getrocknete Kirschen (erhältlich im Reformhaus)
2 Stangen	Zimt
1 TL	Vanillepulver oder 1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)
½	Zitronenschale
1 l	Wasser
300g	Zucker

Die Kirschen, Vanille, Zimt und die dünn abgeschälte Zitronenschale mit dem Branntwein in eine genügend grosse Flasche geben. Die Flasche sollte gut verschliessbar sein und einen genügend grossen Deckel haben, damit die Kirschen gut durchpassen. Die Flasche während 2 bis 3 Wochen stehenlassen und ab und zu schütteln. Aus Wasser und Zucker wird ein dickflüssiger Sirup hergestellt und nach der Reifezeit mit dem Likör vermischt. Dieser wird nun durch ein Tuch oder Haarsieb filtriert und in kleine, gut verschliessbare Flaschen abgefüllt.

