



hr1-DOLCE VITA

Maria Groß

Helle und dunkle Schnapskirchen

Für jeweils 1 großes Glas (500 ml)

Schnapskirchen hell

ZUTATEN

300 g frische helle Kirschen (Süßkirschen)

100 g Zucker

½ ausgekratzte Vanilleschote

2 Safranfäden

100 ml Gin

ZUBEREITUNG

Das Einweckglas mit Deckel sterilisieren. Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen.

Die Kirschen verlesen, waschen, entsteinen und in das Glas füllen.

Die übrigen Zutaten mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Kirschen mit dem heißen Sud übergießen und komplett damit bedecken. Das Einweckglas sorgfältig verschließen.

Das Glas in eine hohe ofenfeste Form stellen und diese etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen. Die Form mit dem Einweckglas in den Ofen schieben und die Schnapskirchen im Wasserbad 25 Minuten einkochen.



hr1-DOLCE VITA

Schnapskirschen dunkel

ZUTATEN

300 g frische dunkle Kirschen (Süßkirschen)
100 g Zucker
½ ausgekratzte Vanilleschote
50 ml Wodka
100 ml dunkler Portwein

ZUBEREITUNG

Die Zutaten wie im Rezept oben verarbeiten.

Die Schnapskirschen sind nicht nur in der Weihnachtszeit ein Hochgenuss, sondern zum Beispiel auch in den ersten Herbstwochen in einer Tasse kräftigem Tee das i-Tüpfelchen für die innere Wärme.