



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SAUERKIRSCHEN IN AMARETTO

In Amaretto eingelegte Kirschen verfeinert mit Anis und Zitrone – toll zu Eis und Panna Cotta!



Zubereitung

- 1.** Kirschen waschen und gut abtropfen lassen, Stiele entfernen oder zur Hälfte abschneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und schälen.
- 2.** Kirschen zusammen mit Zimtstange, Sternanis, Zitronenschale und Diamant Brauner Kandis in ein Glasgefäß füllen, Amaretto darüber gießen, verschließen und kühl stellen.
- 3.** Die Früchte 3–4 Wochen ziehen lassen. Danach kann mit dem Verzehr begonnen werden.
- 4.** Tipp: Die Kirschen schmecken hervorragend zu Eis und Panna Cotta aber auch zu Pudding und Milchreis!

Zutaten

| | |
|--------|------------------------|
| 750 g | Sauerkirschen |
| 1/2 | Bio-Zitrone |
| 1 | Zimtstange |
| 1 | Sternanis |
| 400 g | Diamant Brauner Kandis |
| 700 ml | Amaretto |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.