

REZEPT

Maraschinokirschen

ZUTATEN FÜR EIN HALBES KILO COCKTAILKIRSCHEN

- 150 ml Wasser
- 150 g Feinkristallzucker
- 500 g Kirschen (mit Stiel!)
- 10 g Piment
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- Saft von 1 Zitrone
- 1 daumenlanges Stück Zitronenschale
- 1 EL Zitronensäure
- 1 TL Mandelsirup
- ½ TL natürliche rote Lebensmittelfarbe
- 200 ml Maraschino-Likör
- 150 ml Brandy

ZUBEREITUNG

- Ich setze den Sirup aus Wasser und Zucker an, lasse ihn gründlich aufkochen und dann auskühlen. Dann kommen die Kirschen und alle Gewürze dazu – und als einziges Zugeständnis an die Industrie etwas natürliche rote Lebensmittelfarbe.
- Diesen Ansatz koche ich langsam auf, drehe den Herd ab und gieße Maraschino und Brandy dazu.
- Zuletzt seihe ich den Sud durch ein feines Sieb und leere ihn noch warm in kleinere Einmachgläser, in die ich zuvor die Kirschen gefüllt habe. Lässt man die verschlossenen Gläser noch 20 Minuten im Wasserbad köcheln, erhöht sich die Haltbarkeit.

Kleiner Tipp: Allenfalls übrig gebliebenen Sirup bitte bloß nicht auf die Straße leeren!