

# Kornelkirschen-Likör



Mein schönes Land / Irene Lehmann

---

Dauer: 10 min  
Niveau: Einfach

---

## 1. SCHRITT

350 g Kirschen (Kornelkirsche), 300 g Kandiszucker, 1 Zimtstange (Ceylon-Zimt),  
1 Vanilleschote, 0.70 Liter Weißer Rum

Zunächst die Kornelkirschen waschen und trocken tupfen.  
Zusammen mit dem Kandiszucker, der Stange Ceylon-Zimt, einer aufgeschnittenen Vanilleschote und dem weißem Rum die Kornelkirschen in das Ansatzgefäß geben.

## 2. SCHRITT

Den Ansatz 8 Wochen an einen warmen Ort stellen. Dann filtern und in eine Flasche füllen.

---

## ZUTATEN (FÜR 1 FLASCHEN)

Für ca. 0,7 Liter

350 g	Kirschen (Kornelkirschen)
300 g	Kandiszucker
1	Zimtstange (Ceylon-Zimt)
1	Vanilleschote
0.70 Liter	Weißer Rum

---