

Amaretto Kirschen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

3 kg dunkle Süßkirschen, entkernt
1 kg Zucker
1 Pfund Gelierzucker
100 ml Zitronensaft
2 Fl. Bittermandeln

EIN REZEPT VON:

Sonja Kleber

AUS:

Kloppenheim

TIPPS:

Schmecken lecker zum Eis!

SO GEHT'S:

Alle Zutaten zusammen 3 Minuten kochen lassen.

120 ml Amaretto zugeben und
in Schraubdeckelgläser abfüllen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.