

Visinata



Variante 1

- 2 kg Sauerkirschen
- 1 kg Zucker
- 2 Liter Schnaps (Doppelkorn, 30 - 40%)
- 1 Liter Schnaps (Hochprozentiger, 98%)

Die 2 Kilo Sauerkirschen sowie den Zucker in ein großes Gefäß geben. Das Gefäß gut verschließen und an einem warmen Ort, im Sommer draußen, für 5 - 7 Tage ruhen lassen.

Nach dem Ruhen, 2 Liter Doppelkorn und den 1 Liter Hochprozentigen hinzufügen und vermengen. Nun kann schon probiert werden und je nach gewünschter Stärke mit Wasser verdünnt werden.

Variante 2

Auf Rokestuf verrät Dreamy uns ihr Rezept: 3,5 kg Sauerkirschen, knapp 3 kg Zucker, 7,5 l Alkohol ergibt nach einigen Wochen einen richtig guten Frauenlikör.

Variante 3

- 1kg Sauerkirschen (möglichst bitter/sauer)

- 1 l Korn 38/40 %
- 700 g Zucker

1. Eine möglichst bittere Sauerkirschsorte wählen. Kirschen waschen, entstielen und mit den Händen leicht zerquetschen. So laugen sie besser aus.
2. In ein größeres Glas einfüllen. Korn und Zucker zugeben. Öfter schütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Ca. einen Monat stehen lassen. Nicht in der Sonne.
4. Durch ein Sieb gießen, eventuell noch filtern, in schöne Schmuckflaschen abfüllen und genießen. Der Likör gewinnt noch durch längere Lagerung. Er enthält ca. 20 % Alk.

getraenk, alkoholisch

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/visinate?rev=1620862326>

Last update: **2021/05/12 23:32**

