

Ein Rezept von

ANNEGRET KAUERT

SELBSTGEMACHTER CASSIS

ZUTATEN FÜR 1,3 L

- 650 g schwarze Johannisbeeren
- 650 ml Rotwein
- 350 g Puderzucker
- 250 ml Schnaps
(Korn oder Wodka)

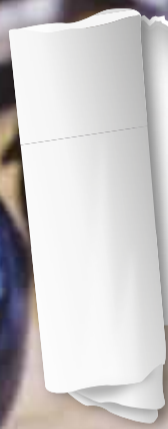
ZUBEREITUNG

Die Johannisbeeren kurz kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Beeren in eine große Schüssel geben und zerdrücken. Anschließend mit dem Rotwein übergießen und 2 Tage zugedeckt marinieren. Danach die Beeren im Wein aufkochen und durch einen Papier-Kaffeefilter oder Tuch filtern und gut abtropfen lassen.

Die Flüssigkeit mit dem Puderzucker aufkochen, von der Kochstelle ziehen und etwas abkühlen lassen. Danach den Schnaps unterrühren. Den Likör in sterilisierte Flaschen füllen und verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren. Für einen Kir Royal 20 cl Cassis in ein Sektglas geben und mit 150 ml eiskaltem Sekt auffüllen.

Wohl bekomms!

8 August



STADT
WERKE
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

Name					
1	Do				
2	Fr				
3	Sa				
4	So				
5	Mo	32			
6	Di				
7	Mi				
8	Do				
9	Fr				
10	Sa				
11	So				
12	Mo	33			
13	Di				
14	Mi				
15	Do				
16	Fr				
17	Sa				
18	So				
19	Mo	34			
20	Di				
21	Mi				
22	Do				
23	Fr				
24	Sa				
25	So				
26	Mo	35			
27	Di				
28	Mi				
29	Do				
30	Fr				
31	Sa				