RESTLA-REZEPT



FALSCHER AMARETTO

Nach dem Entsteinen von Pflaumen, Kirschen oder Aprikosen die Kerne nicht entsorgen! Mit diesen kostbaren Restla einen Likör bereitstellen.

RESTLA:

- Kerne von z.B. Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, ...

WEITERE ZUTATEN:

- Alkohol, z.B. Doppelkorn
- Zucker

ZUBEREITUNG

- Kerne gleich nach dem Entkernen in ein sauberes Weck- oder Gurkenglas füllen.
- 4 - 6 EL Zucker hinzugeben und mit Doppelkorn auffüllen.
- Gut verschließen und ab und zu schütteln bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Nach 6 Wochen abgießen und genießen.

Eingereicht von Evi Mergner, Feilitzsch