**Kirsch-Likör**

Für ca. 1 Liter

**Zutaten:**

450 g Sauerkirschen (entsteint gewogen)

1 Bio-Orange

400 g Diamant Brauner Kandis

1 Zimtstange

4 Nelken

700 ml weißer Rum (40 Vol.-%)

**Zubereitung:**

1. Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale mit einem Sparschäler abschälen.
2. Früchte mit Gewürzen, Orangenschale und Diamant Brauner Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Fünf Kirschsteine aufschlagen (dies intensiviert den Geschmack) und dazugeben. Mit Rum übergießen und verschließen.
3. Mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

**Nährwertangaben (pro Schnapsglas, ca. 2 cl):**

Joule: 211 kJ – Kalorien: 50 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 6,4 g – davon Zucker: 6,3 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g