

*Wingsbacher Kirschlikör aus Vogelkirsche

„Rote Kirschen ess' ich gern, Schwarze noch viel lieber. Fahren mit der Extrapost, wenn es tausend Taler kost', tausend Taler ist kein Geld, wenn es meinem Schatz gefällt. Schätzchen hier, Schätzchen da, Schätzchen in Amerika.“

Die Vogelkirsche (*Prunus avium*) ist eine heimische Laubbaumart deren hochwertiges Holz vor allem in der Möbel- und Furnierherstellung eine hohe Wertschätzung genießt.

Im Frühjahr sind es die zahlreichen, weißen Blüten und im Herbst das bunte Laub was unsere Augen erfreut. Im Sommer verwöhnen die Früchte unseren Gaumen.

Eine Möglichkeit die Vorzüge der Vogelkirsche auch noch im Winter genießen zu dürfen, bietet das folgende Rezept.

Zutaten:

450 g Wingsbacher Vogelkirschen
200 g braunen Kandiszucker
1 L Doppelkorn oder Wodka



Verarbeitung:

Kirschen waschen und anritzen. Zutaten in einen verschließbaren Glasbehälter füllen, mindestens 3 Monate an einem warmen Ort stehen lassen und ab und zu schütteln. Anschließend Filtern und in Flaschen abfüllen.

Danach kann er sofort getrunken werden, wird aber durch eine anschließende Ruhezeit immer besser

Lässt man die Kerne im Fruchtfleisch entwickelt der Likör einen leichten Marzipangeschmack.

Er erinnert dann etwas an Amaretto. Wer den Geschmack nicht mag sollte die Kirschen vorher entkernen.

Wusstest du schon, dass die Vogelkirsche die Mutter der heutigen Süßkirsche ist?