

Weiberleut-Schnapslerl

Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ribisel	½ kg
Kirschen	½ kg
Schnaps	1 Liter
Würfelszucker / Zuckerwürfel	3/4 kg

Zubereitung:

Die Ribisel(schwarze)zerdrücken,mit Kirschen und KANDISZUCKER vermischen,in ein grosses Glas geben,den Schnaps darüberleeren.

An einem sonnigen Ort ca. 6 Wochen stehen lassen,abseihen und noch einige Wochen nachreifen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1473-Weiberleut-Schnapslerl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at