

Falscher Amaretto aus Zwetschgenkernen



Ich habe ja schon die tollsten Empfehlungen aus meiner Instagram-Community bekommen: aber als mir eine Leserin schrieb, ich solle doch unbedingt die Zwetschgenkerne aufheben, um daraus "falschen Amaretto" zu machen, konnte ich mir wirklich überhaupt nichts darunter vorstellen. Wie soll denn brauner Kandis in Kombination mit Zwetschgensteinen und Schnaps zu Mandellikör werden?

Aber da ich ein neugieriger Mensch bin und im Herbst schon viele Zwetschgenkerne weggeworfen habe, habe ich diesen Likör letztes Jahr angesetzt, ihn dann im Keller vergessen und ihn dieses Jahr bei der ersten Zwetschgenlieferung unserer lieben Nachbarsomi wieder hervorgeholt. Und, wer hätte das gedacht, beim Abgießen sehr gestaunt: es ist bei mir zwar schon Jahrzehnte her, daß ich echten Amaretto getrunken habe, aber dieser falsche Amaretto aus Zwetschgenkernen schmeckt tatsächlich ähnlich wie der feine Mandellikör aus Italien!

Und da dieser falsche Amaretto wirklich im Handumdrehen angesetzt ist und Ihr ja vielleicht auch Menschen in Eurem Bekanntenkreis habt, die sich über einen selbst gemachten Likör freuen, teile ich das Rezept natürlich gerne mit Euch:

Zutaten

- 700 ml weißer Schnaps (ich habe Doppelkorn genommen)
- 200 g brauner Kandis
- 500 g Zwetschgenkerne

Zubereitung

Ihr sammelt nach dem Backen Eures Zwetschgendatschis, nach dem Kochen Eures Pflaumenmuses oder nach dem Zubereiten Eures Pflaumencrumbles (oder was auch immer Ihr mit Zwetschgen macht!) die Kerne in einem Glas im Kühlschrank, bis Ihr genug habt. Es sollten ungefähr 500 g sein.

Es darf gerne noch etwas Fruchtfleisch dranhängen, dann wird der falsche Amaretto umso aromatischer.

Diese Zwetschgensteine gebt Ihr in ein sauberes, großes Glas mit dicht schließendem Deckel (ich verwende dafür die großen Gurkengläser aus dem Bioladen, natürlich sehr gut ausgespült!). Darauf kommt der braune Kandis und das alles wird mit dem Schnaps aufgefüllt.

Dieses Glas wird nun gut verschlossen und einige Monate (bei mir war es ein ganzes Jahr!) an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Immer, wenn Ihr an dem Glas vorbeikommt, dürft Ihr es kräftig durchschütteln, aber es klappt auch, wenn Ihr das nicht macht: das habe ich gerne für Euch getestet.

Nach einiger Ziehzeit wird der falsche Amaretto abgegossen: ich verwende dazu ein sauberes altes Mulltuch.

Habt Ihr den kompletten Inhalt des Glases abgeseiht, füllt Ihr ihn in saubere, heiß ausgespülte Flaschen.

Aber kostet ihn auch unbedingt, um Euch selbst davon zu überzeugen: aus Zwetschgenkernen lässt sich tatsächlich ganz einfach falscher Amaretto machen!