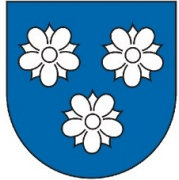


Imkerverein



Viersen-Stadt

## Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

### Honig-Kirschen

1 kg. Sauerkirschen

650 gr. Milder flüssiger Honig

Sauerkirschen entsteinen, in ein Glas (Behälter mit lose aufliegendem, aber gut verschließendem Deckel, Weckglas mit 1,5 l Füllmenge) füllen, Honig darüber gießen und vorsichtig mit den Kirschen vermischen.

Den Deckel auflegen, aber keine Klammer anbringen, damit das aufsteigende Gas entweichen kann.

Das Glas bei normaler Zimmertemperatur stehen lassen. Die Kirschen in den ersten Tagen öfter vorsichtig durchrühren, sie müssen immer feucht bleiben, damit sich kein Schimmel bildet.

Nach 4-6 Tagen zeigt aufsteigender Schaum, dass der Glasinhalt zu gären beginnt.

Wenn kein Schaum mehr aufsteigt (nach ca. 6 Wochen), ist die Gärung abgeschlossen, die Kirschen und der Saft können verzehrt werden.

Das Glas immer gut verschlossen lassen, damit Fliegen keinen Zutritt erlangen. Kirschen kühl stellen, sie halten sich durch den entstandenen Alkohol mehrere Monate.

Über Eis oder Puddings ein Genuss.

Rezept von Frau Dr. Friedgard Schaper.