

«Röteli» - Bündner Kirschenschnaps

(Lieblingsrezept von SRF 1 Moderatorin Priska Plump)

Zutaten:

- 1 l Liter Obstbrand
- gedörrte Kirschen
- ½ Vanillestange, aufgeschlitzt
- 1 Zimtstange
- Zitronenschnitz (¼ einer Zitrone)
- ½ l Wasser
- 150 g Zucker

Zubereitung:

Obstbrand, Kirschen, Gewürze und Zitronensaft in ein grosses Einmachglas geben und mit dem Deckel verschlossen drei Wochen bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dazwischen immer wieder mal liebevoll (!) schütteln.

Wasser und Zucker zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Den Sirup mit dem Schnaps mischen und einen oder besser zwei Tage ruhen lassen. Den «Röteli» durch ein feines Sieb in eine Flasche giessen. Den «Röteli» im Dunkeln lagern. So hält er sich bis zu neun Monaten.