

Falscher Amaretto. Zwetschgen vollständig verwerten!

Du hast Zwetschgenkerne vom Kochen einer Marmelade oder Latwerge übrig und liebst den süßlichen Geschmack von Amaretto? Dann ist ‚falscher Amaretto‘ sicherlich genau das Richtige für dich! Der selbstgemachte Likör ist eine Alternative zum klassischen italienischen Amaretto, bei dem insbesondere Bittermandeln zum Einsatz kommen.

Um falschen Amaretto herzustellen, benötigt ihr in der Basisvariante, die natürlich aufgepeppt werden kann, lediglich 3 Zutaten und ein bisschen Geduld. Welche Zutaten das sind, wie ihr das Rezept noch verfeinern könnt und wie’s überhaupt funktioniert, zeigt euch Finni Fit.

Und übrigens: Mit Pflaumenkernen funktioniert das Rezept genau so gut!



Falscher Amaretto – Zutaten und Utensilien

Um ca. 1 Liter Ansatz des falschen Amarettos herzustellen, benötigt ihr:

- 300 g Zwetschgen- oder Pflaumenkerne
- 300 g braunen Kandis
- ca. 700 ml Wodka
-

Dabei könnt ihr statt Wodka auch Korn nutzen. Hauptsache hochprozentig! Der Kandiszucker dient dazu, dem Likör seine charakteristische Farbe zu verleihen.



Zur Herstellung des falschen Amarettos wäre es darüber hinaus nicht schlecht, eine Waage und einen Messbecher sowie ein sterilisiertes Gefäß zur Hand zu haben, das euren Likör-Ansatz auch fassen kann. Finni Fit hat sich dazu entschieden, ihren falschen Amaretto in Flaschen anzusetzen. Andere Behältnisse funktionieren selbstverständlich auch.

Falscher Amaretto – Vorgehensweise

So gering die Zutaten- und Utensilien-Liste ist, so einfach lässt sich auch der falsche Amaretto herstellen – sowohl in der Basisvariante als auch mit einigen zusätzlichen Gewürzen, zu denen Finni Fit gleich auch noch kommt:

1. Die Kerne, die ihr vom Entkernen eurer Pflaumen beispielsweise für die Zubereitung einer Marmelade übrig habt, gebt ihr entsprechend abgewogen in euer vorbereitetes, d.h. sterilisiertes Gefäß. Dabei könnt ihr die Kerne zuvor noch von etwaig restlichem Fruchtfleisch befreien; müsst ihr aber nicht.
2. Gebt den braunen Kandis mit in das Gefäß; füllt eure Flasche bzw. euer Glas im Anschluss mit Wodka auf, verschließt es ordentlich und schüttelt alles zusammen einmal kräftig durch.

3. Abwarten und Tee trinken, denn: Euren Ansatz solltet ihr nun mindestens 2 Monate an einem kühlen, dunklen Ort stehen und ziehen lassen, damit die Pflaumenkerne ihr Aroma abgeben können und der Likör seine charakteristische Note erhält. Was ihr gegebenenfalls tun könnt ist es, den Ansatz immer mal wieder kurz durchzuschütteln, wenn euch danach ist. Unbedingt notwendig ist das jedoch nicht.

Wart ihr geduldig und habt mindestens 2 Monate der Dinge geharrt? Dann kann der letzte Schritt vorstatten gehen: Seht die Kerne ab und füllt den fertigen falschen Amaretto in hübsches, sterilisiertes Fläschchen. Fertig!

Und übrigens: Wenn ihr sauber gearbeitet habt, sollte sich der falsche Amaretto an einem kühlen, dunklen Ort auf jeden Fall ein Jahr lang halten – sofern ihr ihn nicht zuvor schon aufgebraucht habt.

Zusatztipps von Finni Fit

Neugierig auf die Gewürze, die ihr nutzen könnt, um den Likör noch zu verfeinern? Die kommen jetzt – zusammen mit 1|2 weiteren Hinweisen.

- Finni Fit hat gleich 3 verschiedene Varianten des falschen Amarettos zubereitet: eine Flasche nach dem Basis-Rezept, die zweite Flasche mit Zimt und Nelken; in die dritte Flasche hat Finni Fit zu Zimt und Nelken auch noch eine Vanillestange gegeben. Das Aromatisieren mit Sternanis ist ebenfalls möglich und lecker.
- Habt ihr ad hoc noch nicht genügend Pflaumen- oder Zwetschgenkerne zusammensammeln können, um den falschen Amaretto anzusetzen? Dann lagert die Kerne einfach zwischen. Das funktioniert ohne Weiteres mit dem Einfrieren. Alternativ könnt ihr die Kerne für den späteren Einsatz auch trocken – im Backofen, im Dörrautomaten oder in der Sonne.



Und übrigens: In einem hübschen Fläschchen eignet sich so ein falscher Amaretto auch sehr gut als kleines Geschenk an Freunde.