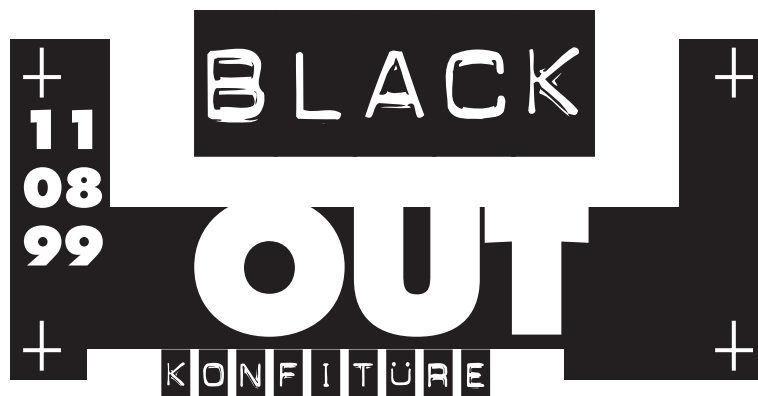


Zutaten:

2000 g Blaubeeren, 1000 g rote Johannisbeeren,
1000 g Brombeeren, 1000 g Herzkiirschen,
150 ccm Williams Birne Fruchtbrand-Likör,
Saft einer Limette, 1 Fläschchen Rosenwasser,
5 Päckchen Vanillezucker, 2500 g Extra Gelierzucker



Und so wird's gemacht:

Früchte waschen, Herzkiirschen entkernen und mit dem Zauberstab anpürieren, so das noch Stücke sichtbar sind. Saft einer Limette, Extra Gelierzucker, 5 Päckchen Vanillezucker und das Rosenwasser zugeben.

Einige Stunden stehen lassen.

Frucht-Zuckermasse in einem passenden Topf auf 90 Grad erhitzen.

150 ccm Williams Birne Fruchtbrand-Likör unterrühren und in die vorbereiteten Twist-Off Gläser randvoll einfüllen.

Schließen und auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Gerd Meissner

Meissners Com Office, Art & Com Design, Kohlergasse 20, D-86152 Augsburg,
Tel.: 08 21/3 33 57, Fax: 08 21/51 41 64, Mobil: 0172/8 24 81 26, ISDN: 08 21/51 41 68
[HTTP://WWW.MEISSNERSCOMOFFICE.COM](http://www.meissnerscomoffice.com), [MAILTO: INFO@MEISSNERSCOMOFFICE.COM](mailto:info@meissnerscomoffice.com)