

SCHIEBEL REZEPTE



BESCHWIPSTER SCHLECKSEL

ZUBEREITUNG

Beim Herstellen von Schlecksel (Marmelade aus Kirschen, Zwetschgen, Erdbeeren) hat Ella Scheibel die Einmachgläser vor dem Einfüllen der heißen Marmelade mit Kirschwasser ausgespült und nach dem Einfüllen nochmals 1 TL Kirschwasser auf das Schlecksel gegeben. Der Fruchtgeschmack kommt hier besonders gut zur Geltung.



*Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei*