

# 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](http://www.scheibel-brennerei.de)  
[www.facebook.com/scheibelbrennerei](https://www.facebook.com/scheibelbrennerei)*