

## Kirschen einlegen

Wer für seinen Eisbecher oder einen Kuchen noch Kirschen einlegen will, kann dies mit diesem Rezept ganz leicht tun. Einfach mal ausprobieren, es lohnt sich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen (oder Schattenmorellen)
420 g	<a href="#">Zucker</a>
5 cl	Amaretto Likör
1 Spritzer	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Um Kirschen einzulegen zuerst die Kirschen gründlich in einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, alles zum Kochen bringen.
2. Die Kirschen 5 Minuten lang köcheln lassen, dann den Zitronensaft und Amaretto unterrühren. Weitere 15 Minuten kochen. Anschließend die Masse heiß in Gläser füllen und diese für 5 Minuten kopfüber hinstellen.

## Tipp

Selbst Kirschen einlegen ist nicht nur lecker, sondern auch zeitsparend: Einmal eingekocht halten sich die Kirschen luftdicht verschlossen etwa 1 Jahr und sind so bei Bedarf immer griffbereit.