Kandierte Kirschen

Ob als Backzutat, Torten-Deko, im Müsli oder einfach pur – mit diesem Rezept kannst du Kirschen ganz einfach zu Hause kandieren und konservieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 96,0 h

Gesamtzeit: 96,5 h

Zutaten

1 kg	Kirschen
500 g	Zucker
500 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die **kandierten Kirschen** die frischen Kirschen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Mit einem Zahnstocher oder Holzspieß mehrfach einstechen – so kann die Zuckerlösung tief in die Frucht eindringen. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.

2. Die Kirschen in ein geeignetes Gefäß geben und mit der abgekühlten Zuckerlösung übergießen, sodass sie komplett bedeckt sind. Abdecken und für 24 Stunden ziehen lassen. An den folgenden Tagen die Flüssigkeit jeweils abgießen, erneut aufkochen, etwas abkühlen lassen (außer am 4. Tag – da darf sie heiß sein) und wieder über die Kirschen gießen. Dieser Prozess sorgt für den perfekten Zuckergehalt und konserviert die Früchte schonend.

3. Nach dem letzten Durchgang die Kirschen in ein Sieb abgießen und auf einem Gitterrost ausbreiten. Dort 1–2 Tage trocknen lassen, bis sie nicht mehr kleben. Optional kannst du sie auch bei

4. 50 °C im Backofen nachtrocknen.

Tipp

Die fertigen kandierten Kirschen kannst du in einem luftdichten Glas oder Schraubbehälter kühl und trocken lagern – so halten sie sich problemlos mehrere Monate.