

# Kirschsafft

Selbstgemachter Kirschsafft ist die fruchtige Krönung des Sommers. Das Rezept dazu ist ganz einfach - und so lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

3 kg <a href="#">Kirschen</a>
Wasser

## Zubereitung

1. Um Kirschsafft selbst zu machen, zuerst die Kirschen in einer großen Schüssel mit Wasser gründlich waschen und dann in einem Sieb abtropfen lassen. Stiele entfernen und die Kirschen dann entkernen.
2. In einen Topf geben und so viel kaltes Wasser dazugeben, das die Kirschen gerade eben bedeckt sind. Langsam erwärmen und auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Ein feuchtes Tuch über einem Sieb ausbreiten und dieses auf eine große Schüssel legen. Nun die Kirschen mit der Flüssigkeit langsam in das Tuch gießen und ca. 30 Minuten abtropfen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Flaschen oder Gläser mit kochendem Wasser ausspülen. Den durchgesickerten Saft wieder in einen Topf geben und noch einmal aufkochen lassen. Dann sofort in die Flaschen füllen und verschließen. Bis zum Servieren kühl und dunkel lagern.

## Tipp

Den Kirschsft möglichst hoch in die Flaschen füllen, so gelangt weniger Sauerstoff in die Gläser und der Saft bleibt länger haltbar.