Sauerkirschen einlegen

Eingelegtes Obst feiert seine Renaissance! Wer Sauerkirschen einlegen möchte, findet hier das passende Rezept dazu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h

Zutaten

1 kg	Sauerkirschen
1 kg	Zucker
1 Stk.	Zitrone
50 ml	Wasser

Zubereitung

1. Sauerkirschen einlegen ist ganz einfach: Die Kirschen entsteinen und dabei den austretenden Saft auffangen. Einen Teil der Kirschen in eine Schüssel geben und mit Zucker bestreuen.

2. Wieder Kirschen darauf geben und diese erneut mit Zucker bestäuben. So fortfahren, bis sich Kirschen und Zucker komplett und abwechselnd in Schichten in der Schüssel befinden.

3. Den Saft über die Kirschen gießen und zugedeckt bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

4. Am nächsten Tag die Kirschen (einschließlich Saft und Wasser) in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zitronensaft hinzufügen und bei großer Hitze (ohne Deckel!) köcheln, bis der Saft andickt.

5. Dann die Kirschen mit dem Sirup in Einmachgläser füllen und die Ränder sehr sorgfältig sauber machen. Deckel fest verschließen und Kirschen bis zum Servieren an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.

Tipp

Beim Sauerkirschen Einlegen daran denken, die Einmachgläser vor dem Befüllen heiß ausspülen oder bei 200°C im Backofen ca. 5 Minuten lang sterilisieren.