

# Selbstgemachter Sauerkirschensaft

Fruchtig, erfrischend und unglaublich lecker! Rezept für selbstgemachten Sauerkirschensaft, hochkonzentriert zum Verdünnen mit Mineralwasser oder anderen Säften.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

0.5 kg	Sauerkirschen
1 kg	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Stk.	Limetten
1 Stk.	Zimtstange
10 g	Zitronensäure

## Zubereitung

1. Für den selbstgemachten Sauerkirschensaft zuerst die Sauerkirschen gründlich waschen, Stiel und Steine entfernen. Nun die Kirschen in einen großen Topf füllen, 150 Gramm vom Zucker abwiegen und dazugeben. Mit dem Kochlöffel gut vermischen, dann mit einem Stößel oder Kartoffelstampfer die Früchte ganz leicht zerdrücken, damit sie den Zucker gut aufnehmen können. Den Topf abdecken und das Ganze mindestens 1 Stunde lang durchziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit passende Flaschen sterilisieren (kurz in kochendes Wasser geben oder mit kochendem Wasser übergießen). Nach der Ruhezeit die Limette heiß abwaschen, halbieren und die Schale entfernen (nur dünn abschneiden). Die halbe Limette mit der Zimtstange zu den Kirschen in den Topf geben. Mit 1 Liter Wasser auffüllen und die Fruchtmischung zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. 2 bis 3 Minuten wallend kochend lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, Deckel wieder aufsetzen und erneut 1 Stunde ziehen lassen.
3. Ein großes feines Sieb mit einem Sehtuch auslegen und den gesamten Topfinhalt durchsiehen. Die Flüssigkeit in einem zweiten Topf auffangen. Das Tuch vorsichtig ausdrücken, aber nicht zu fest, sonst trübt der Kirschsaft ein. Nun den restlichen Zucker in die gewonnene Flüssigkeit einrühren, Zitronensäure einrühren und erneut zum Kochen bringen.

Nur einmal kurz aufkochen lassen, dann den Saft in die vorbereiteten Flaschen abfüllen und verschließen.

## **Tipp**

Der selbstgemachte Sauerkirschensaft schmeckt nicht nur wunderbar mit Wasser oder Säften verdünnt, er eignet sich auch zum Mixen von Cocktails sowie zum Verfeinern von Süßspeisen und Kuchen.