

Beschwipste Kirschen

ZUTATEN:

500 g Süßkirschen, 150 ml Wasser, 200 g Zucker, eine Vanilleschote, ca. 400 ml weißer Rum

ZUBEREITUNG:

Wasser und Zucker mit der aufgeschlitzten Vanilleschote köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Währenddessen die Kirschen waschen, entsteinen und in Marmeladengläser füllen. Die Vanilleschote aus dem Zuckersirup entfernen und den Sirup über die Früchte verteilen. Mit dem Rum auffüllen, bis die Früchte vollständig bedeckt sind. Die Kirschen vor dem Verzehr mindestens drei Tage durchziehen lassen. Sie eignen sich gut als Beilage zu Vanilleeis und Pudding oder pepen ein kühles Glas Sekt fruchtig auf. Im Kühlschrank halten sich die Früchte etwa drei Monate.

Pfälzer Kirschkpl

ZUTATEN:

1 kg Süßkirschen, 8 alte Weck
250 g Butter, 250 g Zucker, 1/2 l Milch
wasser, 1 TL Zimt, Fett untermelb
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Süßkirschen waschen und entsteinen. Eiertrennen, Brötchen und/oder Wecken würfeln, in warmer Milch einweichen und zu Brei zerdrücken. Eiweiß steif schlagen. Zucker, Butter und Eigelb schaumig rühren, die Brötchen-Milch-Masse hinzugeben, dann das Kirschwasser, reichlich Zimt und die entsteineten Kirschen untermengen. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben. Eine 26er Springform fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig einfüllen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 90 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Frische Süßkirsch-Kaltschale

ZUTATEN:

1 kg Süßkirschen, 100 g brauner Zucker, 1 P Vanillezucker, 1/2 Tasse Kirschsirup, 50 g gehobelte Mandeln, 600 ml Kefir, Vanille- und Kirscheis

ZUBEREITUNG:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kirschen waschen, entkernen und pürieren. Zucker, Vanillezucker und Kirschsirup dazugeben und noch ein wenig Pürierstab gut durchmischen. Zum Schluss Kefir zugeben. In einen Suppenteller Kirscheis setzen und die Schale mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Mit dem Kirschsirup bestreuen.

Deutsche Süßkirschen



Der Sommer
am Baum

