heute gibt es...

Amarenakirschen

Zutaten: (für ca. 2 Gläser à 250ml)

- 1 Glas Schattenmorellen oder Sauerkirschen (720ml)
- 400g Zucker
- 60ml Amaretto (alkoholfrei mit Bittermandel-Aroma)
- ½ EL Zitronensaft

Benötigtes Material:

- Schraubgläser (vorher sterilisieren)

Zubereitung:

1. Zu Beginn die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Der Saft wird hierbei nicht benötigt, kann aber für eine anderweitige Verwendung (z.B. Herstellung Kirschlikör) aufgefangen werden.
2. Die Kirschen mit dem Zucker in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze den Zucker unter Rühren schmelzen lassen. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen.
3. Anschließend Amaretto und Zitronensaft hinzugeben und für weitere 20-25 Minuten (je nach gewünschter Zähflüssigkeit des Sirups) kochen. Die noch heiße Masse in die sterilisierten Gläser füllen und verschließen.

Tipps:

- Eine alkoholfreie Variante kannst du ganz einfach zubereiten, indem der Amaretto durch Mandelaroma ersetzt wird. Hierbei nach Geschmack abschmecken.
- Damit die Kirschen so gut es geht im Ganzen bleiben, solltest du beim Rühren vorsichtig sein.
- Wenn gewünscht, können beim Kochvorgang auch Gewürze wie beispielsweise Zimt, Vanille oder auch geriebene Orangenschale hinzugegeben werden. Dadurch kann der Geschmack der fertigen Kirschen leicht variiert werden.
- Die fertigen Amarenakirschen halten sich gut ein Jahr.