



## **Eingelegte Kirschen (ohne Alkohol) – Ciliegie sciropate tipo Fabbri**

Ich liebe die Kirschen welche es von der Marke Fabbri zu kaufen gibt. Die lassen sich sehr lecker zu Dessert oder Eis servieren.

Damit ich sie immer vorrätig habe, wollte ich sie in diesem Jahr selber machen.

Mit meinen eingelegten Kirschen habe ich bereits ein leckeres Dessert gezaubert, welches bald in meinem Blog erscheinen wird.

Diese Kirschen können auch ganz einfach zu einem Schokoladen- oder Vanilleeis serviert werden.

Mir schmecken sie am besten, wenn sie etwas gekühlt sind, daher ist bei mir immer ein Glas im Kühlschrank. Sollte nach dem Öffnen so oder so in den Kühlschrank gestellt werden.

## Zutaten

1 kg entsteinte Kirschen – die Kirschen sollten nicht zu gross sein

600 g Zucker

10 g Zitronensäure (als Alternative eine ausgepresste Zitrone)

## Zubereitung

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Am einfachsten geht es mit einem Kirschenentsteiner, welcher im Handel erhältlich ist.

Entsteinte Kirschen in eine möglichst weite Pfanne geben. Zucker und Zitronensäure oder ausgepresste Zitrone darüber geben und auf kleinem Feuer Zucker schmelzen lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Kirschen mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und kurz auf die Seite stellen. Den Sud nun auf möglichst hoher Stufe ca. 12/13 Minuten einkochen lassen. Bei diesem Vorgang empfiehlt es sich, bei der Pfanne stehen zu bleiben. Der Sud sollte zwar leicht eindicken, aber auf keinen Fall karamellisieren. Die Kirschen nochmals dazu geben und ca. 2 Minuten sprudeln kochen lassen.

In der Zwischenzeit Gläser für das Abfüllen vorbereiten. Ihr könnt sie Auskochen, oder in den Steamer stellen und während ca. 15 Minuten sterilisieren. Man kann sie auch ganz einfach heiss ausspülen und das heisse Wasser solange im Glas lassen, bis es befühlt wird. Die Deckel entweder mit sterilisieren oder ins heisse Wasser legen. Das mit den Gläsern muss jeder selber herausfinden, was für ihn richtig ist. Ganz wichtig ist, dass die Gläser auch wirklich sauber sind vor dem Einfüllen, ansonsten verdirbt das Einfüllgut.

Die Gläser mit Kirschen und Sud einfüllen. Darauf achten, dass die Kirschen mit dem Sud zugedeckt werden. Mit dem Deckel verschliessen und auskühlen lassen.

Die eingelegten Kirschen lassen sich an einem dunklen Ort ca. 6 Monate konservieren.

