

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Inhaltsverzeichnis:

- Kirschen in Kirsch
 - Griottes
 - Flambierte Kirschen
 - Kirschenbowle hell
 - Kirschenbowle dunkel
 - Kirschenbowle alkoholfrei
 - Eiskirschen
 - Kirschenauflauf mit Reis
 - Hirsen – Kirschenauflauf
 - Kirschen – Griesspudding
 - Quark – Kirschen – Pudding
 - Sauerkirschen – Blechkuchen
 - Breitenhof Geburtstagskuchen
 - Raffinierte Kirschenkonfitüren mit . . .
 - . . . Bittermandelaroma
 - . . . Baumnüssen und Maraschino
 - . . . 3 anderen Früchten
 - . . . mit Äpfeln
 - . . . Himbeeren
 - . . . Rotwein
 - Kirschschaumcreme
 - Kirschgrütze im Glas
 - Kirschenauflauf mit Reis
 - Kirschen - Griesspudding
 - Hefe-Kirschenkuchen
 - Kirschentörtchen / Muffins
-
- Heisseinfüllen von Früchten
 - Früchte vorbereiten zum Sterilisieren
 - Sterilisieren im Wasserbad
 - Sterilisieren im Dampfkochtopf
 - Dörren
 - Grundrezepte für Konfitüren

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschen in Kirsch

500 g Kirschen mit Stiel

Stiele auf ca. 3 cm zurückschneiden, trocken, mit einer Nadel oder einem Gschwelltigäbeli mehrmals einstechen, in ein ausgekochtes Einmachglas füllen

4 dl Kirsch

5 EL Birnel oder Zucker

verrühren, bis sich der Zucker / Birnel gelöst hat, über die Kirschen giessen, die Früchte sollen alle bedeckt sein; evtl. noch etwas Kirsch dazugiessen
Das Glas verschliessen, kühl und dunkel mindestens 6 Wochen ziehen lassen

Servieren der Alkoholfrüchte

Als Dessertgarnitur oder mit Vanilleglace. Die Kirschen können gut einzeln aus dem Glas genommen werden, die restlichen Früchte müssen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Griottes

1 Beutel Schokoladenglasur

im Wasserbad schmelzen

Kirschen in Alkohol

gut abtropfen und trocknen, am Stiel halten, die Kirschen in Schokoladenglasur tauchen, auf ein Blechreinpapier legen, erstarren lassen, zum Kaffee servieren

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Flammierte Kirschen

500 g Kirschen

1 dl guter Rotwein

2-3 EL Zucker / Vollzucker

1 KL Zimt

in eine Pfanne geben, Kirschen knapp weich kochen, herausnehmen

2 EL Johannisbeergelee

zum Saft geben, zur Hälfte einkochen lassen, Kirschen wieder zugeben

1 Gläschen Kirsch

in einem Pfännchen auf kleiner Stufe oder auf dem Rechaud vorwärmen, zu den heissen Kirschen geben, flambieren und sofort servieren

Servieren

1 Glas saurer Halbrahm mit wenig Milch verrührt oder Vanilleglace dazu servieren

. . . mit sterilisierten oder heisseingefüllten Kirschen aus dem Glas

2 dl Flüssigkeit aus dem Glas, 1 dl Rotwein, 1 KL Zimt und 2 EL Johannisbeergelee zusammen aufkochen, zur Hälfte einkochen

400-500 g Konservenkirschen zugeben, heiss werden lassen

1 Gläsli Kirsch in einem Pfännchen auf kleiner Stufe oder auf dem Rechaud vorwärmen, zu den heissen Kirschen geben, flambieren und sofort servieren

Kirschenbowle hell

300 g Kirschen, entstielt

2 Zitronen, in Scheiben

2-3 EL Zucker

5 dl Weisswein

3-5 EL Kirsch

in eine Schüssel geben, mischen, 2 Stunden kühl stellen

1 l Weisswein

zugeben

1 l Sekt oder Mineralwasser

unmittelbar vor dem Servieren beifügen

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschenbowle dunkel

250 g Sauerkirschen, entstielt

2-3 EL Zucker

1 Gläsli Cognac

1 Gläsli Maraschino oder Kirsch

in eine Schüssel geben, mischen, 2 Stunden kühl stellen

2 l kräftiger Rotwein, gekühlt

1 Flasche Sekt, gekühlt

unmittelbar vor dem Servieren beifügen

Kirschenbowle alkoholfrei

300 g Kirschen, entstielt

3 EL Sirup nach Belieben, Honig
oder Birnel

5 dl Süssmost

in eine Schüssel geben, mischen, 2 Stunden kühl stellen

5 dl Süssmost, gekühlt

1 l Mineralwasser, gekühlt

unmittelbar vor dem Servieren beifügen

Varianten

- Zitronenmelissenblättchen beigeben
- Zitronenscheiben beigeben
- andere Früchte oder Beeren beigeben
- wenig Kirsch zum Marinieren beigeben
- 5 dl Süssmost durch Kirschensaft ersetzen

Eiskirschen

Kirschen mit Stiel in einen Eiswürfel - Behälter geben, mit Wasser auffüllen und gefrieren lassen. Eignet sich für Bowlen und andere Drinks anstelle von gewöhnlichen Eiswürfeln.

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschenauflauf mit Reis

3 dl Milch	
3 dl Wasser	
1 Prise Salz	zusammen aufkochen
150 g Risottoreis	zugeben, auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten kochen
2-3 EL Zucker / Honig / Birnel	zugeben, die Hälfte in eine eingefettete Auflaufform füllen
500 g Kirschen entsteint	darüber geben, mit dem restlichen Milchreis auffüllen
1 KL Zimt	darüber streuen
1 dl Rahm	darüber giessen

Gratinieren

In der Mitte des 180 °C heissen Ofens, ca. 40 Minuten

Hinweis

Falls Vollreis verwendet wird, diesen zuerst 30 Minuten nur mit 3 dl Wasser kochen, die Milch und das Salz dazugeben und weitere 30 Minuten köcheln

Hirse - Kirschenauflauf

2,5 dl Milch	
1,5 dl Wasser	
1 Prise Salz	
1 KL Vanillezucker oder ¼ Vanilleschote, Mark	
evtl. 50 g Vollzucker / Zucker	zusammen aufkochen
125 g Hirse	beifügen, ca. 20 Minuten weich kochen
700 g Kirschen, entsteint	zugeben, mischen, in eine eingefettete Auflaufform füllen
75 g Butter	schmelzen
150 g Haselnüsse, gemahlen oder gehackt	
2 EL Vollzucker / Zucker	zugeben, mischen, über den Hirsebrei verteilen
evtl. einige Kirschen und ganze Mandeln zum Ausgarnieren	

Gratinieren

In der Mitte des 200 °C heissen Ofens, ca. 20-30 Minuten

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschen - Griesspudding

Für eine Puddingform von 1,5 l Inhalt

750 g Kirschen, entsteint

5,5 dl Milch

3 EL Vollzucker

einige Tropfen Bittermandelaroma,
nach Belieben

zusammen bis vors Kochen erhitzen

150 g Vollgriess

einlaufen lassen, gut verrühren, unter
gelegentlichem Rühren auf kleiner Stufe ca. 15
Minuten köcheln

In eine kalt ausgespülte Puddingform oder kleine
Förmchen füllen und auskühlen lassen

Servieren

Den Pudding stürzen, evtl. mit Rahm, Kirschen etc. ausgarnieren

Quark - Kirschen - Pudding

250 g Quark

50 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

zusammen verrühren

500 g Kirschen, entsteint

abtropfen, den Saft auffangen und mit einigen
Kirschen beiseite stellen, die übrigen Kirschen
unter die Quarkmasse mischen

5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

abtropfen, in einem kleinen Pfännchen auf kleinster
Stufe schmelzen, 2 EL Quarkmasse dazugeben,
gut verrühren, gut unter die restliche Quarkmasse
rühren

Die Masse leicht ansulzen lassen

2 dl Rahm, geschlagen

sorgfältig unter die angesulzte Masse ziehen, in kalt
ausgespülte Portionenförmchen verteilen und im
Kühlschrank fest werden lassen

Servieren

Den Saft der Kirschen mit den beiseite gelegten entsteinten Kirschen pürieren und zu den
gestürzten Puddings servieren

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Sauerkirschen - Blechkuchen

Für ein rechteckiges Backblech von ca. 30 x 40 cm. Das Blech mit einem Blechreinpapier belegen.

1,5 kg Sauerkirschen	entsteinen
1 EL Zucker	darüber streuen, mischen, beiseite stellen
150 g Zucker	
200 g weiche Butter	
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt	
5 Eigelb	schaumig rühren
500 g Magerquark	beigeben, gut verrühren
5 Eiweiss	steif schlagen
375 g Mehl	
½ Päckli Backpulver	abwechslungsweise mit dem Eiweiss unter die Masse heben
entsteinte Kirschen	mit dem Saft auf dem Teig verteilen

Backen

In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens, ca. 45 Minuten

Servieren

Der Kuchen schmeckt warm am besten, kann jedoch auch kalt serviert werden

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Breitenhof Geburtstagskuchen

2 rechteckige Backbleche mit Backpapier belegen
Ofen Heissluft, 210 °C vorheizen



Biskuitroulade

5 Eiweiss
1 Prise Salz

zu Schnee schlagen

150 g Zucker
5 Eigelb

zugeben, kurziterrühren, bis die Masse glänzt
zugeben, kurziterrühren

100 g Mehl

dazusieben, sorgfältig darunter ziehen
Je die halbe Teigmasse auf die mit Backpapier
belegten Bleche geben, ca. 5 mm dick,
gleichmässig ausstreichen

Backen

In der 1. und 3. Rille des auf 210 °C vorgeheizten Ofens, 6 - 8 Minuten, die Bleche nach 6 Minuten evtl. wechseln, damit sie gleichmässig backen

Die Biskuits sofort auf je ein zweites Backpapier stürzen, Backpapier rasch ablösen und sofort mit dem Blech zudecken, unter dem Blech auskühlen lassen
Evtl. trockene Ränder wegschneiden

Rouladen

150 g Kirschenkonfitüre

erwärmen, durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen

1 EL Kirsch

zugeben, mischen

Auf den ausgekühlten Biskuits dünn ausstreichen, diese von der Längsseite eng aufrollen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden

Füllung

450 g Rahmquark
250 g Kirschenkonfitüre

mischen

6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft

Gelatine mit 2-3 EL der Quarkmasse in einem Pfünnchen auf kleinster Stufe schmelzen, unter Rühren zur restlichen Quarkmasse mischen
zugeben, mischen, die Masse leicht ansulzen lassen

2 EL Kirsch

2,5 dl Rahm, geschlagen

zugeben, darunter ziehen und die Torte rasch fertig stellen

Fertigstellen

Eine Schüssel (Halbkugelform, 22-24 cm Ø) mit Klarsichtfolie auslegen, mit ca. 2/3 der Rouladenstücke auskleiden

Die Creme hinein giessen und mit den restlichen Rouladenstücken bedecken

Im Kühlschrank 2 - 3 Stunden erstarren lassen

Zum Servieren auf eine Platte stürzen, evtl. mit geschlagenem Rahm ausgarnieren und in Stücke schneiden.

Varianten

- Kirschenkonfitüre durch Aprikosen- oder Zwetschgenkonfitüre ersetzen

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

- Biskuit aus 6 Eiern, 180 g Zucker und 120 g Mehl zubereiten, 1/6 der Masse auf einem Backpapier rund ausstreichen (Ø 20 cm), backen wie die Rouladen. ½ der Creme in die vorbereitete Form füllen, Biskuitscheibe darauf legen, diese mit Kirschsirup tränken (2 EL Wasser mit 1 ½ EL Zucker aufkochen, ausgekühlt mit 2 EL Kirsch mischen), restliche Creme darauf geben, mit Rouladenstücken bedecken.

Raffinierte Kirschenkonfitüren mit . . .

Die Kirschenarten in folgenden Rezepten lassen sich nach Belieben austauschen (Süsskirschen / Sauerkirschen)

. . . Bittermandelaroma

- 1 kg schwarze Kirschen, entsteint
- 30 g Unigel
- 200-700 g Vollrohrzucker / Zucker Konfitüre zubereiten nach Grundrezept, mixen
- 50 g Mandelblättchen
- 3-5 Tropfen Bittermandelaroma zuletzt beifügen

. . . Baumnüssen und Maraschino

- 500 g Süsskirschen, entsteint
- 500 g Sauerkirschen, entsteint
- 1 Zitrone, Saft
- 30 g Unigel
- 200-700 g Vollrohrzucker / Zucker
- 50 g Baumnüsse, gehackt Konfitüre zubereiten nach Grundrezept
- 2 EL Maraschino oder Kirsch zuletzt beifügen, nicht mehr kochen

. . . 3 anderen Früchten

- 300 g Kirschen, entsteint
- 300 g Johannisbeeren
- 200 g Erdbeeren, in Stücken
- 200 g Himbeeren
- 30 g Unigel
- 200-800 g Zucker / Birnel / Honig Konfitüre zubereiten nach Grundrezept

. . . mit Äpfeln

- 750 g Sauerkirschen, entsteint
- 250 g Äpfel, geschält, in Stücken
- 30 g Unigel
- 200-700 g Zucker / Birnel / Honig Konfitüre zubereiten nach Grundrezept

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

. . . Himbeeren

700 g Sauerkirschen

300 g Himbeeren

30 g Unigel

200-800 g Zucker / Honig

Konfitüre zubereiten nach Grundrezept

. . . Rotwein

1 kg Herzkirschen, entsteint

1 dl guter Rotwein

30 g Unigel

200-700 g Vollrohrzucker

Konfitüre zubereiten nach Grundrezept

Kirschschaumcreme

500 g Kirschen, entsteint (frisch
oder konserviert)

1 Zitrone, Saft

50 g Zucker

mischen, 8 Kirschen für die Garnitur beiseite
legen

150 g Amaretti

in kleine Stücke schneiden

1 ½ dl Rahm

steif schlagen

150 g Blanc battu

1 EL Vanillezucker

zugeben, mischen

Amaretti und abgetropfte Kirschen zugeben,
sorgfältig mischen

In Gläser anrichten, mit Kirschen garnieren

Variante

Kirschen, Amaretti und Creme abwechslungsweise in Gläser einschichten

Hinweis

Falls mit Zucker konservierte Kirschen verwendet werden, den Zucker im Rezept weglassen

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschengrütze im Glas

450 g Kirschen
½ Zitrone, Saft
½ Vanillestange, ausgekratzt
40 g Zucker
1 dl Rotwein oder Wasser
evtl. 2 EL roter Portwein

entsteinen, 100 g zur Seite stellen

mit den restlichen Kirschen nicht ganz zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 15 Min. kochen lassen, Masse pürieren, in die Pfanne zurück geben

25 g Maizena
1 dl Wasser

verrühren, zugeben, unter Rühren aufkochen, von der Platte nehmen, restliche Kirschen zugeben
Die Masse in Gläser verteilen, auskühlen lassen

Kombinationen zum Servieren

1. Marzipanrahm

3 dl Vollrahm
80 g Backmarzipan

in ein Pfännchen geben
dazu bröckeln oder reiben, unter Rühren aufkochen bis sich der Marzipan schön aufgelöst hat, mind. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen, abkühlen
Mind. 5-6 Std. kühl stellen, besser über Nacht
Marzipanrahm vor dem Servieren steif schlagen, mit dem Spritzsack eine grosse Rosette auf die Rote Grütze spritzen, evtl. mit Zitronenmelisse ausgarnieren

Variante

Für Kokosrahm Marzipan durch 3 EL Kokosflocken ersetzen, Kokosflocken nach dem Ziehen lassen absieben

2. Gesulzte Vanillecreme

4 dl Milch
1 EL Maizena
1 EL Zucker
1 EL Honig
2 Eier
½ Vanillestängel
1 KL Vanillezucker

alles zusammen gut verrühren und unter Rühren langsam bis vors Kochen bringen, durch ein Mehlsieb oder Spitzsieb giessen

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht ausdrücken, in der heissen Creme auflösen, Creme unter Rühren leicht abkühlen lassen und in die Gläser über die Rote Grütze schichten, mit Klarsichtfolie zugedeckt kühl stellen

Hinweis

Das Dessert einen Tag im Voraus herstellen, vor dem Servieren eine Rahmrosette aufsetzen und mit einigen Kirschen und evtl. etwas Pfefferminze ausgarnieren

Kirschenauflauf mit Reis

3 dl Milch
3 dl Wasser
1 Prise Salz

zusammen aufkochen

150 g Risottoreis
2-3 EL Zucker

zugeben, auf kleiner Stufe ca. 20 Min. kochen
zugeben, die Hälfte in eine eingefettete Auflaufform füllen

500 g Kirschen, entsteint

darüber geben, mit dem restlichen Milchreis auffüllen

1 KL Zimt
1 dl Rahm

darüber streuen
darüber giessen

Gratinieren

Ofenmitte
180 °C
ca. 40 Min.

Varianten

- Falls tiefgekühlte Kirschen verwendet werden, den Reis nur mit je 2 ½ dl Wasser und Milch zubereiten, die Kirschen leicht angetaut einschichten
- Falls Vollreis verwendet wird, diesen zuerst 30 Min. mit 3 dl Wasser kochen, die Milch und das Salz dazugeben und weitere 30 Min. köcheln

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschen - Griesspudding

Für eine Puddingform von 1 ½ l Inhalt

750 g Kirschen, entsteint, grosse

Kirschen evtl. halbiert

5 ½ dl Milch

3 EL Zucker

einige Tropfen Bittermandelaroma,
nach Belieben

zusammen bis vors Kochen erhitzen

150 g Vollgriess / Dinkelgriess

einlaufen lassen, gut verrühren, unter
gelegentlichem Rühren auf kleiner Stufe ca. 15
Min. köcheln

In eine kalt ausgespülte Puddingform oder
kleine Förmchen füllen und auskühlen lassen

Servieren

Den Pudding stürzen, nach Belieben mit Rahm, Kirschen usw. ausgarnieren

Varianten

- Falls tiefgekühlte Kirschen verwendet werden, nur 4 ½ dl Milch verwenden, die Kirschen leicht angetaut verwenden
- Vollgriess durch weissen Griess ersetzen

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Hefe-Kirschenkuchen

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Rand einfetten.

Hefeteig

250 g Mehl in eine Schüssel geben
¼ KL Salz
50 g Zucker
50 g geschälte, gemahlene Mandeln zugeben, mischen
10 g Hefe dazu bröckeln
50 g Butter, weich, in Stücken
1 ½ dl Milch zugeben, mischen, 5-10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

Die Hälfte des Teiges auf Grösse des Formenbodens auswallen
Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den Teigrand legen, und mit den Fingern bis ca. 1 cm unter den Rand hochziehen
Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen

50 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 EL Zucker mischen, auf dem Teigboden verteilen, zugedeckt nochmals 15 Min. aufgehen lassen
600 g Kirschen, entsteint darauf verteilen

Guss

1 dl Rahm
1 dl Milch
2 Eier
1-2 EL Zucker
1 Prise Salz verrühren, über die Kirschen giessen

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
ca. 40 Min.

Den gebackenen Kuchen in der Form 10-15 Min. abkühlen lassen, dann den Formenrand entfernen und den Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen
Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker, bestäuben

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschentörtchen / Muffins

Für ca. 14 Förmchen von 7 cm Durchmesser

Förmchen vorbereiten

Metallförmchen / Muffinförmchen einfetten, bemehlen, kühl stellen oder mit Papierförmchen auslegen. Falls nur Papierförmchen verwendet werden, jeweils 3 Stück ineinander stellen (damit der Teig nicht ausläuft) und diese auf ein Blech stellen.

100 g Butter, weich	rühren, bis sich Spitzchen bilden
4 Eigelb	
80 g Zucker	zugeben, schaumig rühren, bis die Masse hell ist
½ Zitrone, Schale und Saft	
300 g Kirschen, entsteint, grosse halbiert	
100 g Mandeln, gemahlen	
50 g Mehl	
50 g Maizena	
1 KL Backpulver	zugeben, mischen
4 Eiweiss	
1 Prise Salz	steif schlagen
2 EL Zucker	zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt, unter den Teig ziehen
	Den Teig in die Förmchen verteilen

Backen

Untere Ofenhälfte
180 °C
ca. 20 Min.

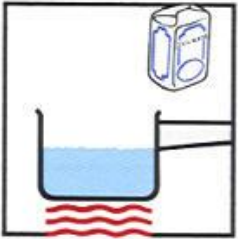
Variante

Zusätzlich 50 g Schokoladewürfelchen begeben

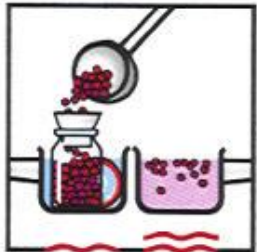
Heisseinfüllen von Früchten



Gläser mit Deckel und aufgelegten Gummiringen oder Schraubverschluss mit sauberem Bürsteli oder Schwämmli gründlich waschen, spülen, in einer Pfanne mit kochendem Wasser und wenig Essig auskochen und vorwärmen.



Zuckersirup aufkochen: Je nach Säuregehalt der Früchte und persönlichem Geschmack 50-200 g Süssmittel (Zucker, Vollrohrzucker, Birnel oder Honig) pro Liter Wasser zugeben (1 Liter Sirup reicht für ca. 3 Gläser à 1 Liter Inhalt). Bei hellen Früchten wenig Zitronensaft beifügen. Anstelle von Zuckersirup kann auch klarer Fruchtsaft, z.B. Süssmost verwendet werden.



Frische, reife gesunde Früchte waschen, ev. schälen, ev. schneiden.
Früchte auf kleiner Stufe portionenweise nur knapp weich kochen.
Früchte mit Schaumkelle möglichst satt bis 2 cm unter den Rand ins Glas einfüllen (Glas steht in Pfanne oder auf Holzbrett, ev. Einfülltrichter benutzen).



Den Sirup nochmals aufkochen, Glas randvoll aufgiessen, Deckel sofort auflegen, der Sirup darf überlaufen, mit Klammern verschliessen oder den Deckel fest schrauben.



Gläser mit Schraubverschluss kurze Zeit auf den Kopf stellen.
Gläser falls nötig mit sauberem Lappen reinigen.
Gläser auf einem Holzbrett auskühlen lassen.
Vor Zugluft schützen (jedoch nicht zudecken).



Nach dem vollständigen Auskühlen Klammer sorgfältig wegnehmen und kontrollieren, ob der Deckel hält (beim Schraubverschluss soll sich eine starre Mulde bilden, welche auf Druck nicht nachgibt).
Gläser sauber beschriften (heisses Glas kann mit Ölkreide beschriftet und verziert werden), kühl und dunkel aufbewahren.
Lagerdauer: 1-2 Jahre.

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Kirschen süss - sauer

Für ein 1-Liter-Glas

3 dl Sherryessig oder Rotweinessig

1 dl Wasser

1 Zweiglein Pfefferminze

1 Zweiglein Rosmarin

200 g Vollrohrzucker / Zucker

zusammen aufkochen, ohne Deckel einige Minuten zu Sirup einkochen, Kräutli entfernen.

600 g Kirschen, entsteint

zugeben, knapp weichkochen, heiss einfüllen nach dem Stufengang.

Die Kirschen vor Verwendung mindestens 2 Monate ziehen lassen.

Servieren:

Die Kirschen passen sehr gut zu dunklen Fleischgerichten (Rind, Wild) oder zu kalten Fleischplatten.

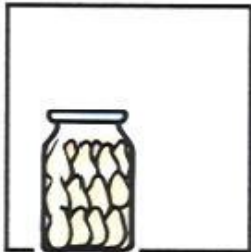
Variante:

Dem Sirup anstelle von Pfefferminze und Rosmarin folgende Zutaten begeben:
2 Gewürznelken, ½ Zimtstange, 3 zerdrückte Pfefferkörner und 1 kleines Lorbeerblatt.

Früchte vorbereiten zum Sterilisieren



Gläser gründlich waschen, spülen.

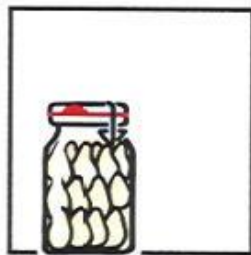


Frische, gesunde und nicht überreife Früchte waschen, ev. schälen, ev. schneiden.

Früchte möglichst satt bis 2 cm unter den Rand in die Gläser schichten.

Nach Fruchtart und Glasgrösse 1-4 EL Zucker, Birnel, Honig oder Vollrohrzucker zugeben (pro 1-Liter-Glas 50-100 g Zucker), bei hellen und geschälten Früchten etwas Zitronensaft beifügen.

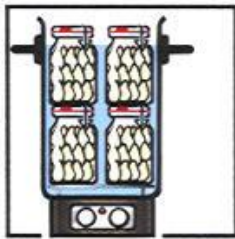
Bis 4/5 Glashöhe oder 1 cm unter den Rand (Weck-Gläser) mit kaltem Wasser oder Fruchtsaft auffüllen, die Früchte sollen bedeckt sein.



Glasrand reinigen, Gummiringe abspülen und auflegen, Gläser mit Deckel und Klammer verschliessen oder Schraubdeckel auflegen, verschliessen.

Nach den Angaben auf den Seiten 3-5 sterilisieren.

Sterilisieren im Wasserbad



Siebeinsatz (Holz- oder Metallrost) oder gefaltetes Tuch in den Sterilisiertopf oder in eine hohe Pfanne mit gut schliessendem Deckel legen. Gläser so darauf stellen, dass sie sich nicht berühren. Spezialgläser können gestapelt werden. Lauwarmes Wasser in den Sterilisiertopf einfüllen bis $\frac{3}{4}$ Glashöhe, zudecken, Thermometer hineinstellen. Langsam auf 85 °C erwärmen, 20-30 Min. sterilisieren. Die Sterilisdauer wird von dem Zeitpunkt an gerechnet, da das Wasser im Topf die erforderliche Sterilisiertemperatur erreicht hat.

Die Gläser vorsichtig herausnehmen, auf isolierender Unterlage (Holzbrett, Tuch) auskühlen lassen.

Kontrollieren der ausgekühlten Gläser

Nach dem vollständigen Auskühlen Klammer wegnehmen, kontrollieren ob der Deckel hält.



Beim Weckglas neigt sich die Lasche des Gummiringes nach unten. Bei Gläsern mit Schraubverschluss soll in der Mitte des Deckels eine sichtbare Vertiefung entstanden sein, welche auf Druck mit dem Finger nicht nachgibt.

Undichte Gläser rasch aufbrauchen.

Saubere Gläser beschriften, kühl und dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit: 1-2 Jahre.

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Sterilisieren im Dampfkochtopf

- Siebeinsatz in Dampfkochtopf legen, Wasser bis 1 cm über den Siebeinsatz einfüllen.
- Gläser einfüllen und auf Siebeinsatz stellen wie vorgehend beschrieben.
- Die Sterilisdauer beträgt 1/3 der normalen Zeit (bei Beeren und Steinobst soll während der ganzen Zeit nur der 1. rote Strich des Ventils sichtbar sein, sonst verkochen sie).
- Gläser im Dampfkochtopf auskühlen lassen oder sobald das Ventil unten ist, herausnehmen und auf isolierender Unterlage auskühlen lassen.
- **Dampfkochtopf nie unter kaltem Wasser abschrecken oder abdampfen!**
- Durch die Überdrucktemperatur von 115-120°C müssen auch Gemüse und Pilze nur einmal sterilisiert werden.

Dörren

Getrocknete Kirschen sind eine gute Zwischenverpflegung. Entsteint lassen sie sich auch ähnlich wie Sultaninen für Gebäck, Birchermüesli etc. sehr vielseitig verwenden. Ebenfalls hervorragend schmecken sie mitgekocht in einer dunklen Fleischsauce.

Vorgehen

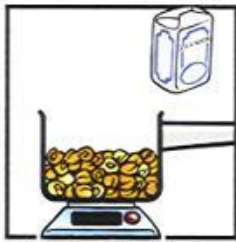
- Grossfrüchtige, festfleischige Kirschen entstielen.
- Evtl. in heissem Wasser kurz vor den Siedepunkt bringen, abgiessen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- Kirschen nicht zu satt auf Dörrgitter oder -siebe verteilen.
- Das Dörren bei mässiger Temperatur verhindert das Aufspringen der Früchte und das übermässige Ausfliessen des Saftes.
- Falls die Kirschen entsteint werden sollen, lässt man sie zuerst gut antrocknen, dann drückt man die Steine heraus und trocknet sie fertig.
- Entsteinte Kirschen können später anstelle von Weinbeeren oder Sultaninen verwendet werden.

Dörrtemperatur	50-60°C	
Dauer	18–24 h	
Ausbeute	25 % mit Stein	10-12 % ohne Stein

Grundrezept für Konfitüre

Gut reife Früchte verarbeiten (auch tiefgekühlte Früchte können verwendet werden). Sie ergeben eine sehr aromatische Konfitüre, und der Kochprozess ist kürzer als bei unreifen Früchten.

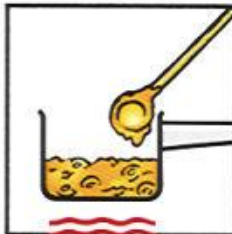
Früchte waschen (ausgenommen Himbeeren und Brombeeren). Je nach Grösse zerkleinern oder entsteinen und entkernen. Johannisbeeren und Doldenfrüchte ablesen; es sollen keine Stielchen an den Früchten zurück bleiben.



Früchte wiegen, in genügend grosse, möglichst weite und hohe Pfanne geben, pro Kilogramm 500-800 g Zucker begeben (je nach Geschmack), nach Möglichkeit einige Zeit stehen lassen. Bei zuckerreduzierten Konfitüren nur 200-500 g Zucker und zusätzlich Geliermittel begeben.



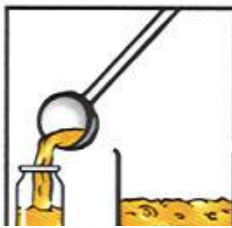
Gläser mit Schraubverschluss und Deckel gründlich reinigen, spülen, in einer Pfanne mit heissem Wasser und wenig Essig auskochen.



Früchte unter häufigem Rühren langsam aufkochen und einkochen, ev. pürieren (falls ein Geliermittel beigegeben wird, die Anleitung genau einhalten).

Gelierprobe: Einige Tropfen Konfitüre auf einen kalten Teller geben, wenn sie nicht mehr fließt und zu gelieren beginnt, kann die Konfitüre abgefüllt werden.

Falls sich auf der Konfitüre viel Schaum bildet, sollte dieser mit einem Löffel abgeschöpft werden (er umschließt Luft und kleine Schmutzpartikel und könnte die Haltbarkeit beeinträchtigen).



Konfitüre (ev. mit Einfülltrichter) bis 2-3 mm unter den Rand in die ausgekochten Gläser füllen, sofort verschliessen.



Die Gläser kurze Zeit auf den Deckel stellen, auf einem Holzbrett auskühlen lassen. Die Gläser während dem Geliervorgang möglichst nicht erschüttern.

Sobald die Gläser ausgekühlt sind, kontrollieren, ob der Deckel hält (beim Schraubverschluss soll sich eine starre Mulde bilden, welche auf Druck nicht nachgibt).

Gläser sauber beschriften, kühl und dunkel aufbewahren.

Lagerdauer: 1-2 Jahre.

Kirschenrezepte von Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, Sissach

Zuckerarme Konfitüren

- Zuckerarme Konfitüren müssen durch Heisseinfüllen haltbar gemacht werden.
- Um zu gelieren muss ein Geliermittel beigefügt werden. Die Gebrauchsanweisungen und Kochzeiten auf den Verpackungen genau einhalten.
- Konfitüren mit Geliermittel gelieren nur einmal und sollen während dem Auskühlen nicht erschüttert werden.
- Für dunkle Früchte kann anstelle von Zucker Vollrohrzucker verwendet werden.
- Für helle Früchte kann anstelle von Zucker Honig oder Birnel verwendet werden.