

Nicht nur frisch ein Hochgenuss

Warum man Süßkirschen nicht kochen sollte? Eigentlich gibt es nur einen Grund: Sie schmecken frisch am allerbesten! Das heißt aber nicht, dass man sie nur von der Hand in den Mund genießen kann. Auch für die Zubereitung von Kompotten, für den Rumtopf, einen Aufgesetzten oder als Cocktailkirschen sind sie gut geeignet. Oder darf es eine fruchtige Füllung für Sahnetorten oder aber eine leckere Quarkspeise sein? Probieren Sie doch einmal eines unserer unschlagbaren Rezeptel! Sie werden begeistert sein.

Kirschen lassen sich übrigens nicht gut lagern, sie halten sich nur wenige Tage im Kühlschrank. Wie gut, dass der Obstbauer aus Ihrer Region in der Kirschensaison jeden Tag frisch gepflückte Früchte für Sie bereit hält!

Noch ein Tipp:

Sie können Süßkirschen rasch in edle Pralinen verwandeln, indem Sie die frischen Früchte in geschmolzene Schokolade tauchen. Wer es noch feiner möchte, kann sie anschließend in fein gehackten Mandeln, Pistazien oder in geriebener Schokolade wenden. Eventuell zuvor den Kirschenstein durch ein Stück Marzipan ersetzen? Fertig ist das schnelle Sommer-Präsent!

MIT DEN BESTEN EMPFEHLUNGEN:

Lebensfreude pur

Vielleicht sind Sie als Kind im großen Kirschbaum im Garten Ihrer Großeltern herumgeklettert oder haben sich mit Freunden im Kirschkern-Weitspucken gemessen? Der süße Geschmack der saftigen Kirschen... Wunderbare Erinnerungen an Sommer und Lebensfreude werden wach, wenn wir die ersten frischen Süßkirschen aus heimischem Anbau erblicken. Denn von Juni bis August ist in Deutschland Kirschensaison. Ob die knackig-prallen Knorpelkirschen oder aber die etwas weicheren, aber zuckersüßen Herzkirschen: Sie alle schmecken einfach unvergleichlich lecker, am besten aus der Schale gleich direkt in den Mund.

Fit in den Sommer

Früchte aus heimischem Anbau zeichnen sich durch eine hohe Qualität und ihren einzigartigen Geschmack aus. Hier können Sie sicher sein, qualitativ hochwertige und einwandfreie Früchte zu bekommen. Aufgrund der kurzen Transportwege können die Früchte zum optimalen Zeitpunkt gepflückt werden. Das ist besonders wichtig, denn Kirschen reifen nach der Ernte nicht nach. Sie dürfen deshalb erst dann geerntet werden, wenn sie voll entwickelt und ausgefärbt sind.

Doch was an Süßkirschen begeistert ist mehr als der Geschmack: Sie sind ein kalorienarmes Powerobst mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen sekundären Pflanzenstoffen, die unserem Körper gut tun. Wie wäre es mit einer Kirsch-Kur während der Erntesaison? Eine Handvoll Süßkirschen nach jeder Mahlzeit ist Genuss pur und macht fit für den Sommer!

Heimische Süßkirschen

Mit tollen Rezepten!

REZEPTE

Kirschen-Crumble

ZUTATEN:

400 g Südkirschen, 50 g Butter, 80 g Mehl, 50 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

Die Kirschen waschen, entstielen und entkernen und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Aus Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz einen krümeligen Teig herstellen und auf den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 35 Minuten backen. Noch warm mit einer kühlen Vanillesoße servieren.

Südkirschmarmelade mit Pfiff

ZUTATEN:

1 kg Südkirschen, entsteint, 100 ml heller Balsamico-Essig, 500 g Gelierzucker 1:2, 1 gestr. TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer, evtl. 1 P. Zitronensäure

ZUBEREITUNG:

Die entsteinten Südkirschen mit dem Balsamico-Essig im Mixer grob zerkleinern. Die Masse in einem genügend großen Kochtopf mit dem Gelierzucker und dem Pfeffer verrühren und etwa eine Stunde stehen lassen. Dann den Topf auf den Herd stellen und die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen. Etwa vier Minuten köcheln lassen. Dabei die Gelierprobe machen: Wird ein Tropfen Marmelade auf einem kalten Teller fest? Ansonsten ein Päckchen Zitronensäure zugeben und noch etwas weiter kochen. Die fertige Marmelade in Twist-Off-Gläser füllen, zudrehen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Rustikaler Kirschenauflauf

ZUTATEN:

500 g Südkirschen, Saft einer 1/2 Zitrone, 3 Scheiben nicht zu grobes Schwarzbrot, 500 g Joghurt, 50 g Zucker, 2 P. Vanillezucker, 2 Eier, 2 EL Kakaoapulver, 50 g Raspelschokolade, 1 Prise Salz, Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Die Kirschen waschen, entsteinen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Brot zerbröseln, mit Kakao und Raspelschokolade mischen und in eine flache, gebutterte Auflaufform geben. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann den Joghurt hinzugeben. Zum Schluss den Eischnee locker unterheben. Die Joghurtcreme über die Brotkrümel-Masse geben und die Südkirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt warm oder kalt genießen.