Rezept

Amarenakirschen

Ein Rezept von Amarenakirschen, am 28.05.2025

Zutaten

	etwa 600 g dunkle, schön feste Süßkirschen (es müssen 500 g entsteinte Kirschen sein)
150 ml	Mandellikör (z. B. Amaretto)
	Kirschentkerner
	Twist-off-Gläser (sterilisiert)
400 g	Zucker
	Saft von ½ Zitrone
100 g	Gelierzucker 1:1
	Einfülltrichter (bei Bedarf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 400-500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kirschen waschen, trocken tupfen und entkernen. Dazu legt man sie am besten so in den Entkerner, dass die Kirschen von oben am Stielansatz durchstoßen werden. Dann zusammen mit den übrigen Zutaten (bis auf den Gelierzucker) in eine große Schüssel füllen und gut vermengen, möglichst ohne die Kirschen zu beschädigen. Mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) abgedeckt ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker möglichst vollständig auflöst und die Früchte ordentlich Saft ziehen.

2. Dann alles in einen Topf gießen, dabei aber die Kirschen in einem Sieb auffangen, gut abtropfen lassen und zur Seite stellen. Den Saft zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren etwa um ein Drittel zu einem leicht eingedickten Sirup einkochen lassen. Nun die Kirschen und den Gelierzucker dazugeben und alles weitere 5 Minuten kochen lassen, dabei öfter umrühren.

3. Amarenakirschen am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters in die Gläser füllen: Erst die Kirschen einschichten, dann jeweils bis knapp unter den Glasrand mit Sirup aufgießen. Dabei darauf achten, dass alle Kirschen gut mit Sirup bedeckt sind. Die Gläser fest verschließen, 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und ganz leicht schütteln, damit im Sirup versteckte Luftbläschen nach oben entweichen können.

4. Die Amarenakirschen vollständig auskühlen lassen. Dann bis zum Verschenken dunkel und kühl aufbewahren. Je länger die Kirschen im Glas durchziehen können, desto besser wird ihr Aroma und auch ihre Konsistenz.