Rezept

Kandierte Kirschen

Ein Rezept von Kandierte Kirschen, am 23.04.2024

Zutaten

- **500 g** Sauerkirschen
- **100 g** Glukosesirup
- **900 g** Zucker
- Zuckerthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR GUT 500 G | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen und mit einer Nadel mehrmals einstechen. Kirschen in ein Spitzsieb aus Metall geben und dieses in eine hohe Edelstahlschüssel hängen.

2. In einer großen Stielkasserolle 1 l Wasser mit dem Zucker und der Glukose aufkochen. Die Zuckermischung offen bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis sie eine Temperatur von 105° erreicht hat (mit dem Zuckerthermometer messen!).

3. Die Zuckerlösung über die Kirschen gießen, sie müssen vollständig bedeckt sein, und die Kirschen darin 24 Std. ziehen lassen.

4. Anschließend das Sieb aus der Zuckerlösung nehmen, beiseitestellen. Die Zuckerlösung erneut aufkochen und auf 105° erhitzen. Das Sieb mit den Kirschen wieder in die Edelstahlschüssel stellen, Zuckerlösung darübergießen und wieder 24 Std. ziehen lassen.

5. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen. Für den letzten Durchgang die Zuckerlösung auf 108° erhitzen. Zum Schluss die kandierten Früchte abtropfen und nebeneinander auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Zum Aufbewahren in eine gut schließende Dose legen, einzelne Lagen durch Butterbrotpapier voneinander trennen.