Rezept

Stielkirschen

Ein Rezept von Stielkirschen, am 12.10.2024

Zutaten

- **20** makellose Herzkirschen mit Stiel
- **40 g** weißer Kandiszucker
- **300 g** weiches Fondant (Spezialversand)
- Thermometer
- **1/2 l** Cognac oder Weinbrand
- **300 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)
- Papierspritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Cognac-Kirschen die Kirschen vorsichtig waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ein großes Einmachglas mit Bügelverschluss geben. Cognac oder Weinbrand angießen, Kandiszucker zugeben und die Kirschen mindestens 4 Wochen an einem warmen Ort durchziehen lassen. Dabei das Glas gelegentlich leicht schwenken.

2. Die Kirschen vorsichtig aus dem Cognac heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aufpassen, dass sich die Stiele nicht von den Kirschen lösen! Den aromatisierten Cognac anderweitig als Likör verwenden.

3. Die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Mithilfe eines Papierspritzbeutels 20 kleine Kreise von etwa 8 mm Durchmesser mit jeweils 5 cm Abstand voneinander auf Backpapier oder feste Folie spritzen und etwas fest werden lassen.

4. Das Fondant auf dem Wasserbad auf 30° erhitzen. Die Kirschen nur so tief in das Fondant tauchen, dass die Stielansätze frei bleiben. Die überzogenen Kirschen auf Backpapier legen und ca. 30 Min. trocknen lassen.

5. Die restliche Kuvertüre, falls nötig, nochmals schmelzen und temperieren. Die Kirschen bis etwa 0,5 cm über den Stielansatz in die Kuvertüre tauchen und sofort auf die vorbereiteten Kuvertüre-Plättchen absetzen. Die Kirschen ca. 2 Std. fest werden lassen. Gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Sie halten 1-2 Monate.