

Das August-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Reinfeld und Umgebung
www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Kirschkaltschale

Während der Sommermonate sind Kirschen nicht wegzudenken. Die Früchte bestechen durch eine knackige Schale, saftig-süßes Fruchtfleisch und eine leuchtend rote Farbe.

Die Süßkirsche stammt ursprünglich aus der Schwarze-Meer-Region, heute wird sie im Gegensatz zur Sauerkirsche weltweit in gemäßigten Zonen angebaut. Die Saison kann bereits Mitte Juni beginnen und bis Ende August reichen.



Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Süßkirschen
500 ml Rotwein oder Kirschsafft
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Speisestärke
1 EL Zitronensaft
½ TL Zimt

Zubereitung

Die Kirschen waschen, entsteinen und in einen Topf geben.

Zucker, Vanillezucker und Zimt mit den Kirschen vermengen und eine Stunde durchziehen lassen.

Rotwein bzw. Kirschsafft sowie Zitronensaft zu den Kirschen geben und aufkochen.

Speisestärke in etwas Wasser anrühren und hinzufügen.

Alles 2-3 Minuten kochen, bis die Masse glasig geworden ist. Nun gut auskühlen lassen.

Die Kirschkaltschale schmeckt gut zu Vanilleeis oder Grießflammeri.

Wir wünschen guten Appetit!