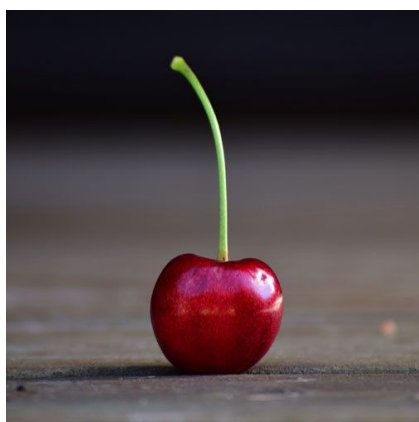


Bester Kirschentkerner » Kirschen einfrieren » Kirschsaison verlängern!

Ob Süßkirschen zum Naschen oder Sauerkirschen als Dessert, diese kalorienarmen Früchte sind immer ein Hit! Wäre es nicht schön, die Kirschsaison zu verlängern? Erhalte die besten Tipps und Tricks zum Entsteinen, Lagern und Kirschen einfrieren. Sommerfrüchte im Winter genießen!



» **PORTIONSGRÖßE:** Kommt auf die Menge an

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 6 Stunden

» **ERNÄHRUNG:** Vegan

» **KALORIEN / PORTION:** 200 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Dessert | Snack

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 600 Kalorien | Fett: 3 g | Kohlenhydrate: 133 g | Eiweiß: 9 g | Ballaststoffe: 19 g | Zucker: 136,5 g

Zutaten:

1 Kilogramm **Kirschen**

Küchenhelfer:

Kirschentsteiner
Backpapier
Schüssel
Sieb
Küchenrolle

So wird's gemacht:

1. Schritt – Kirschen entsteinen:

Die Kirschen vorher vom Stiel und Blätter befreien. Auch die Verletzten aussortieren. Dann werden die Kirschen in ein Sieb geschüttet und unter fließendes Wasser gewaschen. Entferne mit einem Kirschentsteiner den Kern jeder einzelnen Kirsche.

2. Schritt – Richtig Kirschen einfrieren ohne Kern:

Ein Blatt Butterbrotpapier wird um einen Teller gefaltet. Lege die Süßkirschen oder Sauerkirschen nebeneinander darauf und stelle den Teller mit den Früchten ins Gefrierfach.

Nach 4 bis 6 Stunden sind die Kirschen gefroren. Nun können die tiefgekühlten Kirschen in einen Gefrierbehälter oder Gefrierbeutel umgelagert werden.

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>