

Rezepte mit Kirschen

Donauwellen

(ca. 24 Stück)

Glas Kirschen (720 ml) 550 g weiche Butter 1 Pck. Vanillinzucker 275 g Zucker 5 Eier 300 g Mehl 3 TL Backpulver 11 EL + 440 ml Milch 2 TL Kakaopulver	Kirschen abtropfen lassen. 300 g Butter, Vanillinzucker und 225 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit 5 EL Milch unterrühren. Hälfte des Teiges auf eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Fettpfanne (32 x 39 cm) streichen. Unter die andere Hälfte des Teigs Kakao rühren und auf den hellen Teig streichen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
1 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack	Puddingpulver, 50 g Zucker und 6 EL Milch glatt rühren. 440 ml Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Puddingpulver einrühren, ca. 1 Minute köcheln. Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen. 250 g Butter dickcremig aufschlagen. Zimmerwarmen Pudding durchrühren und esslöffelweise unter Rühren zur Butter geben. Die Buttercreme auf den Kuchen streichen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
300 g Zartbitterkuvertüre 20 g Fett etwas Mehl fürs Blech	Kuvertüre grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Fett zugeben und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre auf den Kuchen streichen und mit einer gezackten Teigkarte wellenartige Streifen durch die Kuvertüre ziehen. Kuchen nochmals ca. 30 Minuten kühl stellen, bis die Glasur fest ist.

Pfannkuchen mit Kirschen

(6 Portionen)

400 g Kirschen 2 Eier 200 g Mehl 1 Prise Salz 70 ml Öl 250 g Milch 250 ml Mineralwasser	Die Kirschen waschen, entsteinen und abtropfen lassen. Die Eier schaumig schlagen. Mehl, 50 ml Öl und Salz hinzufügen. Zusammen mit einem Drittel Flüssigkeit glatt rühren. Restliche Flüssigkeit und die Kirschen hinzufügen. Wenig Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und aus dem Teig Portionsweise Pfannkuchen goldbraun backen. Mit geschlagener Sahne servieren.
---	---

Schwarzwälder Kirschtorte

<p>125 g Butter 125 g Zucker 6 Eier, getrennt Mark einer Vanillestange 125 g geriebene Schokolade 125 g geriebene Mandeln 125 g Mehl 2 TL Backpulver</p>	<p>Die Butter sehr schaumig rühren. Zucker und Eigelb nach und nach unterrühren, die Masse muss sehr locker und schaumig werden. Vanillemark, Schokolade und Mandeln nach und nach beifügen. Eiweiß mit 1 EL Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Zuletzt das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl mit dem Eischnee unter die Teigmasse ziehen. Den Teig sofort in eine gebutterte und bemehlte Springform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herausnehmen, vollständig erkalten lassen und zweimal durchschneiden.</p>
<p>750 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas</p>	<p>Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Einige für die Dekoration zurück behalten oder dafür frische Kirschen nehmen.</p>
<p>6 Blatt weiße Gelatine</p>	<p>Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und lösen, gut abkühlen lassen.</p>
<p>750 ml Schlagsahne 100 g Puderzucker etwas Vanillemark 2 EL Kirschwasser</p>	<p>Die Sahne fast steif schlagen. Leicht lauwarme Gelatinelösung unterschlagen. Die Sahne jetzt völlig steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker mit dem Vanillemark mischen und darunter schlagen. Zuletzt das Kirschwasser darunter schlagen.</p>
<p>etwas Kirschwasser Kirschsafft aus dem Glas</p>	<p>Die Tortenböden mit etwas Kirschwasser und Sauerkirschsafft tränken. Einen Boden mit der Sahnemasse bestreichen und mit den Kirschen belegen. Kirschen mit etwas Sahne bedecken. Zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Mit Sahne bestreichen, Kirschen belegen und nochmals Sahne darüber streichen. Den Deckboden darauf legen und andrücken. Die Tortenoberfläche mit Sahne überziehen.</p>
<p>Borkenschokolade zum Verzieren</p>	<p>Sahne für die Verzierung zurückhalten. Die Torte mit dem Spritzbeutel verzieren. Kirschen auf die Sahnenspritzer legen und mit Borkenschokolade bestreuen. Kalt stellen.</p>

Apfel-Kirsch-Salat mit Sahne-Joghurt-Sauce

(6 Portionen)

500 g Kirschen 2 säuerliche Äpfel 50 g Zucker Saft einer Zitrone evtl. etwas Zimt und Kirschwasser 150 g Schlagsahne 1 Pck. Vanillezucker 2 EL Zitronensaft 150 g Joghurt	Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Zu den Kirschen geben und mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Kirschwasser vermengen. Für die Sauce Schlagsahne 1/2 Minute schlagen. Vanillezucker zugeben und die Sahne steif schlagen. Zitronensaft und Joghurt unterrühren. Das Obst in Portionsgläser geben und die Sauce darüber verteilen.
---	--

Kirsch-Biskuitschnitten

(ca. 16 Stück)

4 Eier 210 g Zucker 1 Prise Salz 100 g Mehl 50 g Speisestärke 3 TL Kakao 1 TL Backpulver 850 ml Milch 5 Blatt Gelatine 2 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack 1 Pck. Vanillezucker 200 g Schlagsahne 75 g Schokostreusel 600 g Süßkirschen 2 Pck. Roter Tortenguss 500 ml Wasser 20 g Zucker zum Bestreuen Backpapier	Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. 75 g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver darüber sieben, mit 50 ml Milch unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse darauf verstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175) ca. 10 Minuten backen. Gelatine in Wasser einweichen. 600 ml Milch aufkochen. 200 ml Milch, Puddingpulver, 75 g Zucker und Vanillezucker verrühren. In die heiße Milch einrühren, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen. Gelatine ausdrücken und unter den Pudding rühren, kalt stellen. Backrahmen um den Boden legen. Die Sahne steif schlagen. Mit Schokostreuseln unter den abgekühlten Pudding rühren und auf den Boden streichen, ca. 2 Stunden kalt stellen. Die Kirschen waschen und entsteinen, auf dem Kuchen verteilen. Tortengusspulver mit 60 g Zucker und 500 ml Wasser glatt rühren, aufkochen und ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Dann auf den Kirschen verteilen, Kuchen kalt stellen.
--	--

Kirsch-Strudel

(4 Portionen)

250 g Mehl 1 EL Öl etwas Salz 0,13 l lauwarmes Wasser	Aus Mehl, Öl, Salz und warmem Wasser einen Teig kneten. Teig mit Öl einschmieren und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
1 kg Sauerkirschen 100 g Zucker 100 g Mandelblättchen 1 TL Zimt	Die Kirschen waschen und entsteinen. Zusammen mit Zucker, Mandeln und Zimt in eine Schüssel geben, gut durchmischen und etwas durchziehen lassen.
Mehl zum Ausrollen	Über einen Tisch ein frisches, glattes Tuch legen. Dieses mit Mehl bestreuen, Teig darauf legen und mit einem Nudelholz und genügend Mehl ausrollen. Danach eine Faust formen und mit dem Handrücken den Strudelteig von der Unterseite her gleichmäßig ausziehen, bis das Muster des Geschirrtuches durch den Teig sichtbar wird. Auf 2/3 des Teiges die Kirschmischung geben. 1/3 mit zerlassener Butter bestreichen, die Ränder frei lassen. Backofen auf 180 ° vorheizen.
50 g Butter zum Bestreichen	Die dickeren Seitenränder mit einem Messer wegschneiden, Seiten einklappen und den Kirschstrudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Kirschstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Etwa 45 Minuten im Ofen goldbraun backen.
Puderzucker zum Bestäuben 4 Kugeln Vanilleeis	Den Kirschstrudel noch warm mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit Vanilleeis servieren.

Kirschgrütze

(4 Portionen)

500 g Sauerkirschen ¼ l Wasser 80 g Zucker abgeriebene Zitronenschale Zimtstange 40 g Sago	Die Kirschen waschen, entsteinen. Mit Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange ankochen. Sago einstreuen, umrühren und etwa 20 Minuten quellen lassen, bis er glasig aussieht. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen. Mit flüssiger Sahne oder Vanillesoße servieren.
---	--

Schokoladenbiskuitrolle mit Schattenmorellen

(ca. 14 Portionen)

<p>8 Eigelbe 100 g Zucker 4 Eiweiße 80 g Mehl 20 g Speisestärke 30 g Kakaopulver</p> <p>1 Glas Schattenmorellen (350 g Abtropfgewicht) oder 400 g frische Kirschen 600 ml Sahne 40 g Zucker 50 g Schokoraspel</p> <p>50 g dunkle geraspelte Kuvertüre 14 frische Kirschen zum Belegen Minze zum Garnieren</p>	<p>Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Für den Schokobiskuit Eigelbe mit 50 g Zucker weißschaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit Speisestärke und Kakaopulver mischen, darüber sieben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen. Den fertigen Biskuit herausnehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen, danach erkalten lassen. Für die Füllung die Schattenmorellen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen bzw. die frischen Kirschen waschen, entstielen, halbieren und entsteinen. 300 ml Sahne mit 20 g Zucker steif schlagen. Schokoraspel und Kirschen unterheben. Den Biskuit entrollen, mit Kirschsahne bestreichen, erneut aufrollen und auf eine längliche Tortenplatte setzen.</p> <p>Übrige Sahne mit 20 g Zucker steif schlagen, etwas davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Biskuitrolle mit der restlichen Sahne überziehen und mit den Kuvertüreraspeln bestreuen. Die frischen Kirschen zum Garnieren waschen, trocken tupfen, entstielen. Die Minze abbrausen und trocken schütteln. Die Biskuitrolle mit breiten Sahnestreifen, Kirschen und Minzeblättchen garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.</p>
---	---

Kirschkonfitüre

<p>700 g Sauerkirschen 300 g Süßkirschen 4 EL Zitronensaft 1 kg Gelierzucker</p>	<p>Die Kirschen waschen, entsteinen und im Mixer grob zerkleinern. Zitronensaft und 500 g Gelierzucker hinzufügen und 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Kirschmasse im hohen Kochtopf unter Rühren ankochen, restlichen Gelierzucker hinzufügen und unter Rühren erneut aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Danach abschäumen. Die heiße Masse in vorbereitete saubere Gläser füllen und diese sofort verschließen.</p>
--	--

Herzhaftes Kirschkompott

(4 Portionen)

<p>200 g Sauerkirschen 100 g Schalotten 6 EL Olivenöl 50 ml Rotwein 3-4 EL Wasser 2 Gewürznelken Zucker, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss 1 TL Speisestärke 4 runde Ziegenkäse à 25 g 8 Salbeiblätter</p> <p>50 g Blattsalat / Feldsalat 5 EL Weißweinessig 1 Baguettebrot</p>	<p>Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Schalotten abziehen, vierteln. Schalotten in 1-2 TL heißem Olivenöl andünsten. Kirschen, Rotwein, Wasser und Nelken zugeben, einmal aufkochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, in das Kompott rühren, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Ziegenkäse in eine flache feuerfeste Form legen, mit Salbeiblättern belegen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 3-4 Minuten übergrillen.</p> <p>In der Zwischenzeit Salat waschen, trocken schütteln, eventuell zerpflücken. Aus übrigem Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren. Baguette in Scheiben schneiden. Salat mit Dressing mischen, auf Teller verteilen. Käse und Kompott dazu anrichten. Mit Baguette servieren.</p>
---	--

Kirsch-Tiramisu-Gratin

(4 Portionen)

<p>300 g Sauerkirschen 5 EL Zucker 1 Prise Zimt 150 ml Wasser 3 EL Speisestärke 1 dunkler Kuchenboden (Fertigprodukt ca. 160 g)</p> <p>30 ml kalter Kaffee 1 EL Orangenlikör 3 frische Eier 1 Pck. Vanillezucker 250 g Mascarpone</p> <p>etwas Kakao zum Bestreuen</p>	<p>Die Kirschen waschen und entsteinen. Mit 2 EL Zucker, Zimt und etwa 150 ml Wasser aufkochen.</p> <p>1 EL Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. In die kochende Kirschmasse rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen. Kuchenboden in eine runde Form legen. Kaffee nach Belieben mit Likör mischen, Biskuit-Boden damit beträufeln. Kirschen darauf verteilen. Eier trennen. Eigelbe mit Vanillinzucker und 2 EL Zucker aufschlagen, Mascarpone unterheben. Eischnee steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen und dabei weiterschlagen. Eischnee und restliche Stärke unter die Mascarponecreme heben. Auf den Kirschen verteilen und mit einem Löffelrücken ein wellenförmiges Muster eindrücken. Gratin im Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 175°C in etwa 30 Minuten goldgelb überbacken. Nach Belieben mit Kakao bestreuen, heiß servieren.</p>
--	---

Kirschenmichel

(4 Portionen)

<p>6 altbackene Milchbrötchen (250 g oder Brot) 250 ml Milch 1/2 TL Zimt 100 g Butter 80 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 3 Eier (getrennt) 125 g Schmand Salz 50 g gehackte Mandelkerne 50 g Schokotropfen 300 g Schattenmorellen (aus dem Glas) 1-2 EL Puderzucker</p>	<p>Die Brötchen würfeln. Milch und Zimt verrühren, über die Würfel geben und 10 Min. durchziehen lassen. Weiche Butter, 40 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eigelb einzeln unterziehen. Schmand unterrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiterschlagen. Eischnee mit Brötchen, Mandeln und Schokotropfen unterheben. Kirschen gut trocken tupfen. Mit der Brotmasse in eine gefettete Auflaufform schichten. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C auf der 2. Schiene von unten 45 Min. backen, dabei evtl. nach 25 Min. abdecken. Kurz ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.</p> <p>Dazu passt Vanillesauce.</p>
---	---

Schokoladencreme mit Sauerkirschkompott

(4 Portionen)

<p>200 g feine Zartbitterschokolade 4 frische Eier Salz 175 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 125 g geschlagene Sahne</p> <p>75 g Zucker 1 EL Kirschwasser 250 ml Sauerkirschsafft Mark von 1 Vanilleschote 1 Zimtstange 3 Sternanis 1 TL Speisestärke Saft von 1/2 Zitrone 400 g entsteinte Sauerkirschen Weiße Schokolade zum Garnieren</p>	<p>Für die Creme die Schokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit Vanillezucker schaumig schlagen. Schokolade unterrühren. Dann Sahne und Eischnee unterheben und in Gläser füllen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Für das Kompott den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Mit Kirschwasser ablöschen und mit Sauerkirschsafft auffüllen. Gewürze zufügen und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln. Die Gewürze entfernen. Die Soße mit der Stärke binden. Mit Zitronensaft abschmecken.</p> <p>Entsteinte Sauerkirschen unterheben und alles auf der Creme verteilen. Zum Garnieren etwas Schokolade darüber hobeln.</p>
---	--

Sauerkirschkuchen mit Mandelbaiser

<p>200 g Mehl 2 EL Zucker 1 Prise Salz 100 g kalte Butter 2 Eigelb</p> <p>750 g Sauerkirschen 4 Eiweiß 1 Prise Salz 200 g Zucker Saft und Schale von ½ unbehandelten Zitrone 150 g Mandelblättchen</p> <p>Mehl zum Ausrollen Fett für die Form Puderzucker zum Bestäuben</p>	<p>Die Teigzutaten rasch zu einem Knetteig verarbeiten. Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Gut 2/3 des Teiges auf wenig Mehl ausrollen. Den gefetteten Boden einer Springform damit auslegen. Im Ofen bei 200 °C etwa 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.</p> <p>Für den Belag die Kirschen waschen und entsteinen. Das Eiweiß mit Salz ganz steif schlagen. Dabei den Zucker langsam unterschlagen. Zum Schluss Zitronensaft und –schale unterrühren. Jetzt die Kirschen und anschließend die Mandelblättchen unterheben. Aus dem restlichen Teig einen Rand an den Mürbteigboden drücken. Kirschmasse einfüllen und glatt streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C in ca. 35 Minuten fertig backen. Mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen vor dem Anschneiden ganz auskühlen lassen.</p>
--	---

Kirsch-Quarktorte

<p>125 g weiche Butter 250 g Zucker 3 Eigelb 1 Prise Salz 1 kg Quark 75 g Grieß 1 Pck. Vanillesoßenpulver 1 TL Backpulver</p> <p>500 g entsteinete Kirschen 50 g Sultaninen 3 Eiweiß</p>	<p>Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.</p> <p>Die Kirschen waschen und entsteinen. Mit Sultaninen unter den Teig geben. Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Eine Springform einfetten. Den Teig einfüllen, zur Mitte hin etwas höher streichen. Auf dem untersten Rost bei 190 °C für ca. 1 Stunde backen.</p>
--	--