Rumkirschen einlegen

- **Gang:**Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** für 600 g Kirschen
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 26m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'für 600 g Kirschen', 'yield' : '' });

Mit unserem GekonntGekocht Rezept ist **Kirschen einlegen im Handumdrehen** erledigt. Gerade in der Kirschsaison ist das Einlegen von Kirschen ein tolles Unterfangen, denn im Herbst und Winter kann man immer wieder auf die leckeren Früchte zurückgreifen.

Insbesondere beim Einlegen in Rum entfalten die Kirschen ein herrliches Aroma. Die Rumkirschen passen wunderbar zu allerlei Desserts, wie etwa Eisparfaits, Waffeln oder als Garnitur. Sie sind beispielsweise eine tolle Beilage zu Wild. Man kann sie mit und ohne Stein einlegen, allerdings bleiben Sie mit Stein besser in Form. Ohne Stein lassen sie sich hingegen später besser verarbeiten. Und der Rumansatz lässt ich später auch noch als **Kirschlikör** verwenden. Haltbar sind die eingelegten Kirschen etwa 3 Monate, hierfür kühl und dunkel lagern.

Zutaten

- 600 g Sauerkirschen oder Süßkirschen
- 200 g Brauner Rohrzucker
- ½ Zimtstange
- 400 ml Weißer Rum oder Brauner Rum
- 200 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Gläser (Twist off oder Weckgläser oder auch Flaschen) kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren, über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt2

Die Kirschen waschen, Stiele und Kerne entfernen.

Schritt3

Die Kirschen und jeweils ein Stückchen Zimt einfüllen und mit dem heißen Zuckersirup aufgießen, mit dem Rum „üppig“ bedecken. Fest verschließen, wenigsten 4 Wochen durchziehen lassen, nach einem Jahr schmecken besonders köstlich. Bis dahin sollten sie auch verzehrt sein.

Schritt4

Fest verschließen, wenigsten 4 Wochen durchziehen lassen, nach einem Jahr schmecken sie besonders köstlich. Bis dahin sollten sie auch verzehrt sein.

Rumkirschen einlegen: Tolle Rezepte, die wunderbar mit Rumkirschen harmonieren

Ein altbewährter Klassiker, zu dem in Rum eingelegte Kirschen hervorragend passen, sind hausgemachte Waffeln. Dazu ein wenig Schlagsahne und leckere Eiscreme – wer kann da noch widerstehen?

Die leckeren Rumkirschen sind einfach multifunktional einsetzbar. Insbesondere zu allerlei Wildgerichten schaffen Sie eine tolle neue Geschmacksnuance – die hervorragend mit dem Wildgeschmack harmoniert. Das können zarte Rehrückenmedaillons sein, nussiges Wildschnitzel oder zum Rostbraten vom Wildschwein mit Speckpfifferlingen . Erwähnung finden muss in diesem Zusammenhang in jedem Fall unsere GekonntGerkocht Schkoladensauce zu Wild, denn sie ist wie gemacht für die Kirschen. Auch toll als Variante mit Chili.

Rumkirschen einlegen, kühl lagern und schon können viele leckere Herbst- und Winterdesserts damit verfeinert werden. Wie wäre es beispielsweise mit einem köstlichen Christstollen Parfait oder einem Vanillekipferl-Parfait?

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Konfitüren, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Sonstiges, Vegetarisch **Tags:** fruchtig, kirschen, klassisch, sauerkirschen, sommerrezepte, unkompliziert, vielseitig, weißer rum

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)750
- KH (g)155
- Fett (g)3
- Eiweiß (g)5
- Ballast (g)7

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumkirschen-einlegen/