



Getrocknete Kirschen

Kirschen waschen, entkernen und halbieren. So trocken wie möglich tupfen. Mit der Schnittseite nach oben auf ein Ofenblech legen. Die Kirschen sollten sich so weit wie möglich nicht berühren.

Jetzt auf mittlerer Schiene bei Umluft 75°C ca. 3-4 h trocknen lassen. Danach auf 60°C reduzieren und nochmal 18-24 h dörren lassen. Wenn sie aussehen wie Rosinen sind sie gut.

Für:

- Sirup
- Chutney
- Marmelade/Konfitüre
- Saft
- Likör
- Müsli/-riegel
- Nussmischung
- zum backen
- Grütze
- etc...



LANDHAUS ENGELBERG
IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Rezepte von
Emre Demiryüleyen
Museumsgastronomie
Landhaus Engelberg
www.landhaus-engelberg.de