

PRESSE-INFORMATION



Haushaltstipp von Leifheit: Rechtzeitig einkochen und Kirschen auch im Herbst und Winter genießen

Winterkirschkompott schon ab Juni einkochen

Nassau, 09.04.2019. Kirschkompott ist gerade zur Herbst- und Winterzeit ein echtes „Gedicht“ – ob in Kombination zu süßen Desserts oder zu einem herzhaften Wildgericht. Wer in der kalten Jahreszeit auf solche Leckereien nicht verzichten möchte, denkt jetzt schon ans Einkochen. Denn ab Juni ist Kirschernte – und hier sollten die frischen Früchte direkt verarbeitet werden, damit das Kompott die beste Qualität hat. Leifheit zeigt, wie es geht (www.leifheit.de).

Einkochen: So einfach gelingt es

Sauerkirschen eignen sich am besten zum Einkochen. Dazu die Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Diese Arbeit erleichtert ein praktischer Kirschentkerner wie der Cherrymat von Leifheit (UVP: 21,99 EUR). Damit spart man sich viel Zeit und mühsames Herauspulen der Kerne. Für vier Einkochgläser à 500 ml (z.B. von Leifheit: UVP: 2,49 EUR) nebenbei einen Liter Wasser in einem großen Topf erhitzen, 400 g Zucker hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die noch heiße Zuckerlösung vorsichtig über die Kirschen in die Gläser gießen. Das Glas sofort fest verschließen. Zum Schluss einen Topf mit Wasser auffüllen, sodass die Gläser zu 3/4 damit bedeckt sind. Erhitzen und etwa 30 Minuten kochen und dann langsam auskühlen lassen. Die eingekochten Kirschen sind mindestens sechs Monate haltbar. Man kann sie wunderbar kalt oder heiß genießen. Vor allem als Kirschkompott runden sie Süßspeisen optimal ab.

Kirschkompott: einfach selbstgemacht

Im Herbst und Winter kommt dann der Vorrat (ideal abgefüllt in speziellen Einkochgläsern, z.B. Leifheit ab 2,49 EUR) an

eingekochten Kirschen zum Einsatz. Für ein leckeres Kirschkom-pott kocht man den Saft der eingemachten Kirschen auf. Die Früchte im Saft bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Belieben die Kirschen mit Speisestärke andicken. Zum Schluss das Kirsch-kompott mit Vanille oder Zimt verfeinern. Leicht abgekühlt schmeckt Kirschkom-pott köstlich zu Schokoladenkuchen mit flüs-sigem Kern, frischgebackenen Waffeln oder sahnigem Vanilleeis. So kann man Sauerkirschen das ganze Jahr über genießen.

Käse-Streuselkuchen mit Kirschen als Geheimtipp

Eine besonders harmonische Geschmackskombination bilden eingekochte Kirschen in Verbindung mit einem cremigen Käse-Streu-selkuchen. Für ein Blech zunächst die Streusel aus 750 g Mehl, 500 g Butter in Flocken, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und einer Prise Salz herstellen. 2/3 der Streusel auf einem gefette-nen Blech zu einem Boden andrücken. Die eingekochten Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Kirschsaft mit 2 Päck-chchen Puddingpulver andicken. Die Kirschen unterheben, die ange-dickten Kirschen kurz abkühlen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen. 1,75 kg Magerquark, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Saft einer halben Zitrone, 8 Eier und 1 EL Mehl glatt ver-rühren. 100 g geschmolzene Butter zügig untermischen. Die Quark-masse auf den Kirschen und die restlichen Streusel darauf verteilen. Den Käse-Streuselkuchen mit Kirschen ca. 60 Minuten ba-cken (E-Herd: 175 °C/Umluft 150 °C/Gas: s. Hersteller). Abgekühlt genießen.

Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 25 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberer Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitsparnis.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn · Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH
Siegmund Kolthoff · Völkersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0 · Fax: 040/853760-10
E-Mail: info@punkt-pr.de