

# Getrocknete Kirschen

Verführerisch. Intensiv. Fruchtig. Wie lässt sich der süß-saure Geschmack von Sauerkirschen besser einfangen als sie zu trocknen. So kann ihr feines Aroma das ganze Jahr über genossen werden und findet seinen Weg in Desserts, Müslis & Co.



Getrocknete Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Portionen a 50 Gramm):** 600 Gramm Sauerkirschen



Getrocknete Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (circa 25 Stunden):** 1. Kirschen entkernen und in Spalten schneiden. 2. Kirschen bei 70° Grad für 24 Stunden im Dörrautomat trocknen. Alternativ können die Kirschen auch im Backofen getrocknet werden. Hierbei sollten die Kirschen ggf. in Etappen getrocknet werden, um sicherzustellen, dass der Backofen nicht unbeobachtet ist.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Kirschen](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 208 Kalorien | 0,8 Gramm Fett | 56 Gramm Kohlenhydrate | 1,2 Gramm Eiweiß