

Fortsetzung von Seite 3  
 Apfelsaft, Zimtstange und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten offen kräftig einkochen lassen. Das Stärkemehl mit dem Likör anrühren, in den Sud einrühren, einmal aufkochen lassen, die Kirschen zugeben und ca. 3 Min. leise kochen lassen, kalt stellen. Kaltschale in Portionsteller füllen. Von der Mousse Nocken abstechen, auf die Kaltschale legen und mit Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.



Kirschen aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

**Abenberg**

**Hoffmann's Hofladen**

Güssübelstr. 4  
 91183 Abenberg  
 09178 835  
 Kirschen

**Wendelstein**

**Hans Heubeck**

Am Bühl 1  
 90530 Raubersried  
 09129 6518  
 Kirschen

**Spalt**

**Maria und Josef Lutz**

Dorfstr. 34  
 91174 Großweingarten  
 09175 444  
 Kirschen nach tel.  
 Vorbestellung

**Anton Walther**

Dorfstr. 67  
 91174 Großweingarten  
 09175 79780  
 Kirschen

**Werzingerhof**

Stieglmühler Str. 10  
 91174 Spalt  
 09873 1205  
 Speiseeis mit Kirsche

**Willi Pröpster**

Oberes Dorf 2  
 91174 Spalt  
 09175 1068  
 Kirschen

**Schwabach**

**Der Bauernladen**

Höllgasse 5  
 91126 Schwabach  
 09122 16256  
 Kirschen

Das Amt für Ernährung,  
 Landwirtschaft und  
 Forsten in Roth  
 unterstützt diese Aktion.



**Lokale Agenda 21**

Besuchen Sie uns im  
 Internet unter:  
[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)  
[www.direktvermarkter-roth.de](http://www.direktvermarkter-roth.de)  
[www.schwabach.de/agenda](http://www.schwabach.de/agenda)  
 thomas.pichl@landratsamt-roth.de  
 Tel. 09171/81326  
 thomas.kranz@schwabach.de  
 Tel. 09122/860353



Landkreis  
 Roth  
 Wirtschafts-  
 förderung

mit  
 Rezepten

Juli

**Produkt des Monats**

[www.schwabach.de/agenda](http://www.schwabach.de/agenda)

[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)



**KIRSCHEN**



Eine Initiative des  
 Landkreises Roth und  
 der Stadt Schwabach  
 zur  
 Förderung regionaler  
 Wirtschaftskreisläufe



## KIRSCHEN – prall, saftig und leuchtend rot, keine Frucht verführt schöner.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

Kirschen und was man daraus machen kann, steht im Mittelpunkt der Aktion „Produkt des Monats“ im Juli 2010.

Kaufen Sie dieses vorzügliche Produkt direkt von den Erzeugern und unterstützen Sie mit Ihrer Kaufentscheidung unsere heimische Landwirtschaft.

Viel Spaß beim Einkauf und guten Appetit wünschen die Direktvermarkter sowie die Agendabüros des Landkreises Roth und der Stadt Schwabach.

### Kirsche

*der Casanova unter den Steinfrüchten*

Im Jahre 74 v. Chr. brachte der römische Feldherr Lukullus den ersten Kirschbaum von Kerasus am Schwarzen Meer nach Rom. Daraus entstand die „Frucht aus Kerasus“ - unsere Kirsche. Bald danach wuchs die Süßkirsche zu beiden Seiten des sonnigen Rheinufer. Bis dahin kannten die Römer, Gallier und Germanen nur die wilde Form, die sie „corna“ nannten. Die Sauerkirsche, die zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer beheimatet war, wurde später von Karl dem Großen zu uns gebracht.

Ab Mitte Mai bis Ende August, je nach Sorte, werden Kirschen bei uns angeboten, wobei die Haupterntezeit im Juli liegt.

Kirschen sind wertvolle Vitamin- und Mineralstoffträger. Sie enthalten Vitamin B 1, B 2, C, die Sauerkirschen außerdem noch Vitamin A, dazu Kalium, Phosphor und Eisen. Mit nur 64 kcal bzw. 252 kJ/100 g steht dem Genuss nichts im Wege.

Die Einteilung der Kirschensorten erfolgt zunächst in Süß- und Sauerkirschen. Die Süßkirschen werden dann unterschieden in die weichfleischigen Herzkirschen, die sehr transportempfindlich sind und in die festfleischigen Knorpelkirschen, die zu einem späteren Zeitpunkt reifen. Bei den Sauerkirschen oder Weichseln erfolgt die Einteilung in die Baum- und Strauchweichsel. Unter den Baumweichseln ist die bekannteste Sorte die Schattenmorelle. Zu den Strauchweichseln gehören die Amarellen und die Maraschka mit einem sehr würzigen Aroma, aus der auch der bekannte Maraschinlikör hergestellt wird.

Lange Zeit galt die Süßkirsche als die edlere Frucht, bis die Köche erkannten, wie vielseitig auch die Sauerkirsche ist. Heute haben beide ihren festen Platz. So gilt die Süßkirsche als köstliches Frischobst und Kompott. Die Sauerkirsche als herbfruchtiger Aromaspender in Weinen, Likören, Soßen, Suppen, Strudel, Kuchen und süße Knödel oder zubereitet zu einem köstlichen Fruchtaufstrich.

### Kirsch-Clafoutis

750 g	Süßkirschen
150 g	Butter
180 g	Zucker
75 g	Mehl
150 g	Mandeln, fein gem.
	Salz
½ TL	Piment gemahlen
2	Eier
150 ml	Milch
50 g	Mandelblättchen
250 ml	Sahne
2 EL	Akazienhonig
	Mark einer halben Vanilleschote
	Butter zum Ausfetten der Auflaform
	Puderzucker zum Bestäuben.

Die Kirschen entsteinen.

Auflaufform mit weicher Butter ausfetten, und mit ca. 40 g Zucker austreuen, die Kirschen darin verteilen. 80 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen und leicht bräunen.

Mehl, 100 g Zucker, gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz, Piment und Vanillemark in einer Schüssel mischen.

Die Eier mit der Milch verquirlen und mit der gebräunten Butter unter die Mehlmischung rühren. Den Teig über den Kirschen verteilen.

Die restliche Butter zerlassen, mit den Mandelblättchen und dem restlichen Zucker mischen und auf dem Clafouti verteilen.

Clafouti in der vorgeheizten Backröhre bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 30 – 35 Minuten backen.

Inzwischen die Sahne nicht zu steif schlagen und den Honig unterrühren. Clafouti mit Puderzucker bestäuben, noch lauwarm mit der Honigsahne servieren.

Clafouti kann auch in Auflaufförmchen portioniert zubereitet werden. Die Backzeit beträgt dann nur ca. 25 Minuten.

# Rezepte

## Sauerkirsch-Kaltschale mit Zitronen-Quark-Mousse

### Mousse:

4 Blatt	weiße Gelatine
½	Vanilleschote
1	Zitrone, abgerieben
100 ml	Zitronensaft
60 g	Zucker
500 g	Quark
300 ml	Sahne

### Kaltschale

750 g	Sauerkirschen
1 kl.	Zimtstange
70 g	Zucker
500 ml	Apfelsaft
3 TL	Stärkemehl
3 EL	Kirschlikör oder Cointreau
	Zitronenmelisseblättchen

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote vorbereiten und Mark heraus kratzen. Mit Zucker und Zitronensaft 5 Minuten kochen. Gelatine tropfnass im heißen Zitronensud auflösen. Den Sud in eine große Schüssel umfüllen und 20 Minuten kalt stellen. Zitronenschale und Quark unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Mousse glatt streichen und kalt stellen bis die Mousse fest ist.

Für die Kaltschale die Kirschen waschen und entsteinen.

Fortsetzung auf Seite 4