



Schwäbische Kirsch-Creme

Rezept für 8 Portionen

Zutaten Kirschmasse

1 Glas Sauerkirschen
2 EL Speisestärke
1 EL Zucker
2 cl Kirschwasser oder Kirschlikör
1 EL Butter
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker

Zutaten Sahnecreme

200 g Frischkäse
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer ½ Zitrone
200 g Schlagsahne

Zubereitung

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen, den Saft auffangen, mit der Speisestärke verrühren und in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Die Kirschen und 1 EL Zucker dazugeben, umrühren, dann das Kirschwasser oder den Kirschlikör einrühren und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter zerlassen und die Mandelblättchen mit 2 EL Zucker goldbraun rösten.

Die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse in einer separaten Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glattrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Die Kirschmasse abwechselnd mit der Frischkäse-Sahne Creme in Gläser schichten. Die letzte Schicht sollte Frischkäse-Sahnecreme sein. Die gerösteten Mandelblättchen darüber streuen und servieren.

Diese Menge ergibt 8 Bügelverschlussgläser à 250 ml Inhalt.

Befüllung je Bügelverschlussglas

- 1 EL angedickte Sauerkirschen
- 2 EL Frischkäse-Sahnemasse
- 1 EL angedickte Sauerkirschen
- 2 EL Frischkäse-Sahnemasse
- geröstete Mandelblättchen

Mein Tipp: Dieses traumhafte Dessert zur Abrundung eines gepflegten Menüs schon 1-2 Tage vorher zubereiten und kühl stellen. Sehr gut auch zum „Mitnehmen“ zu einer Einladung geeignet.