

Sauerkirsch - Sahne - Schmand bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Glas Kirschen, 1 Päckchen Vanille - Puddingpulver, 250 gr Sahnequark, 90 gr Zucker, 1 Becher Schmand, 1 Beutel süße Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, Eierlikör, Schokostreusel.

Die Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Das Puddingpulver laut Packungsanweisung (hier mit dem Kirschsafte) anrühren.

Kirschen mit dem restlichen Saft aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren.

Die so angedickten Kirschen in eine Schüssel oder Auflaufform geben und erkalten lassen.

Sahnequark und Zucker mit dem Mixer verrühren. Anschließend den Schmand dazugeben und unterrühren.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Diese Masse auf die Kirschen verteilen.

Dies alles für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Eierlikör bedecken und mit Schokostreusel bestreuen.