

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Sauerkirschcreme mit Eierlikör

#### Zutaten:

Ausnahmsweise für ca. 8 Personen

- 1 roter Tortenguss
- 1 Glas Sauerkirschen 680 ml
- 250 g Magerquark
- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Sahne
- 5 Bourbon-Vanillezucker
- 5 EL Zitronensaft
- 250 ml Eierlikör
- Schokoraspeln
- evtl. frische Minzeblätter

#### Zubereitung:

- Kirschen abgießen. Saft erhitzen. Vorher ein paar Esslöffel abnehmen und den Tortenguss damit anrühren. Abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen, Quark, Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft unterrühren. Über die Kirschen verteilen.
- Eierlikör darüber verteilen.
- Mit Schokostreusel und evtl. Minzeblättern verzieren.

#### Tipps:

- Für Kinder statt des Eierlikörs Fruchtmark oder eine Fruchtsoße oder Schokoladensoße verwenden.
- Je hochwertiger der Eierlikör, um so leckerer schmeckt das Dessert.
- Wer es noch fruchtiger mag, kann die Kirschmasse verdoppeln.
- Auch der Eierlikör hat Luft nach oben!

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel