


Schwarzwälder Kirsch-Creme

Sauerkirschen mit sahniger Puddingcreme als Dessert

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
75 g Zucker
500 ml Milch
etwa 225 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

2 EL Kirschwasser
350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen und erkalten lassen.

- 2 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, etwa 1/3 davon zum Garnieren zurücklassen, Rest mit Kirschwasser unter die Puddingcreme ziehen. Kirschen gut abtropfen lassen. Einige Kirschen beiseitestellen, restliche Früchte in Dessertgläser verteilen und Creme darüber geben. Dessert mit übrigen Kirschen, steif geschlagener Sahne und nach Wunsch mit Schokoladendekor garnieren.