

Schwarzwälder-Becher

Zutaten für 4 Personen:

300 g Sauerkirchen aus dem Glas
½ EL Speisestärke
evtl. 2 EL Kirschwasser
100 g Löffelbiscuits
100 ml Milch
2 TL Instant-Kakao - evtl. etwas gemahlener Zimt
150 g Sahnequark
4 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
75 ml Schlagsahne
2 EL Schokoraspeln

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen und 150 ml Kirschsafft abmessen.
Kirschsafft aufkochen und die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft geben und alles einmal aufkochen lassen.
Kirschen zugeben und alles abkühlen lassen, dabei evtl. das Kirschwasser unterrühren.
Die Löffelbiskuits grob zerbröseln und in vier große Gläser geben.
Milch und Kakaopulver und evtl. Zimt verrühren und über die Kekse träufeln.
Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren.
Schlagsahne steif schlagen und unterrühren, auf die Kekse geben.
Kirschkompott auf den Quark geben und mit Schokoraspeln dekorieren.

Bon appé tit!