

Schwarzwälder Kirsch Dessert



kleinkindtauglich

Schwarzwälder Kirsch Dessert – Rezept für ein köstliches Dessert mit Kirschen, Schokoboden und einer Mascarpone oder Quarkcreme

Das Schwarzwälder Kirsch Dessert ist ein toller Nachtisch, wenn es etwas zu feiern gibt. Als krönender Abschluss eines 3-Gänge-Menü zu Weihnachten, aber auch zu vielen anderen Anlässen wird er deine Gäste zum Staunen bringen. Besonders hübsch ist es, wenn du das Kirsch Dessert direkt im Glas servierst – als große Schüssel eignet es sich aber auch als Partydessert zu Geburtstags- oder Grillfeiern.

Da es sich bei mir um Familienkost dreht, ist das Standardrezept ohne Alkohol. Du kannst es aber natürlich auch mit Kirschwasser pimpen ;-)

- **Als Boden**
 - Schokomuffins, Schokokuchen, Schokokekse oder Cookies
- **Für die Creme**
 - 250 g Quark oder Mascarpone
 - 200 ml Sahne
 - 2 Päckchen Vanillezucker
- **Für die Kirschgrütze**
 - 1 großes Glas Kirschen

- 4 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker

Kirschgrütze kochen

1. Gieß die Kirschen ab und fange den Saft auf.
2. Fülle den Saft, sollte er nicht reichen, auf 500 ml auf, rühre den Vanillezucker ein und lass ihn 5 Minuten köcheln.
3. Rühre die Speisestärke in etwas Wasser glatt, gib sie zum Kirschsafte und koche diesen unter beständigem Rühren auf, bis er eindickt.
4. Rühre die Kirschen ein und lass die Kirschgrütze abkühlen.

Quarkcreme zubereiten

1. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif.
2. Vermische die Sahne mit dem Quark zu einer luftigen Creme. Sollte sie dir nicht süß genug sein, so gib noch etwas Zucker zu.

Das Dessert anrichten

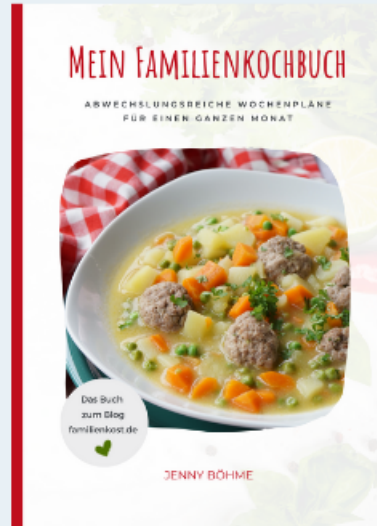
Das Schwarzwälder Kirsch Dessert besteht aus 3 Schichten.

1. Zerbröse deinen Kuchen, deine Muffins oder deine Kekse und gib sie als unterste Schicht in dein Glas.
2. Für Erwachsene kannst du diese Kuchenschicht mit Kirschwasser beträufeln, für Kinder nehme ich Kirschsafte.
3. Gib nun die Kirschgrütze und anschließend die Quarkcreme darauf.
4. Garniere dein Dessert dann mit Schokoflocken und einer Kirsche und stell es bis zum Verzehr kalt.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Lasst es euch schmecken! ...hier gibt es noch mehr [Kirschrezepte](#)