

Glühwein-Kirsch-Dessert

Zeit gesamt
4h 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

| Sauerkirschen im Glas | 300 g |
|-----------------------|---------|
| Rotwein, trocken | 150 ml |
| Brauner Zucker | 40 g |
| Piment | |
| Zimt | 0.25 TL |
| Blattgelatine | 3 St. |
| Schlagsahne | 100 g |
| Vanille Zucker | 2 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Kirschen in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. Kirschsaft auf 250 ml abmessen und in einem Topf mit Wein, Zucker, Piment und Zimt kurz aufkochen. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.
- 2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine leicht ausdrücken und in der warmen Glühweinflüssigkeit auflösen. Kirschen untermengen und in Dessertschälchen verteilen. Im Kühlschrank ca. 4 Std. oder über Nacht gelieren lassen.
- 3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Vanillinzucker einrieseln lassen und Schlagsahne mit Glühwein-Kirsch-Dessert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 173 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 3 g |