

Kirsch-Quark-Dessert

(4 Portionen)

Zutaten:

50g Butter

100g Mehl

250g Quark

200g Frischkäse

200 ml Sahne

1 Pk. Vanillinzucker

1 Glas Sauerkirschen

250g Zucker

Etwas Speisestärke

Nüsse

Cornflakes



Zubereitung:

50g Zucker, das Mehl und die Butter zu einem Mübeteig verkneten. Vier Plätzchen formen und im Backofen bei 180°C für 10 Minuten backen.

Kirschen abtropfen lassen.

Den Kirschsafft mit ca 100g Zucker vermengen und aufkochen, mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke abbinden.

Bis auf die vier schönsten alle anderen Kirschen dazugeben und beiseite stellen.

Sahne mit Quark, Frischkäse, Vanillinzucker und dem restlichen Zucker gut glatt rühren, wer es cremiger mag, schlägt die Sahne vorher steif und zieht sie vorsichtig unter die restlichen Zutaten.

Das Dessert in vier Gläschen geben, erst das Plätzchen, dann Quark, dann Kirschen, dann wieder Quark.

Nüsse hacken und zusammen mit den Cornflakes zuoberst auf das Dessert geben, mit den vier übrig gebliebenen Kirschen garnieren.