Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

02/23

SPICEBAR
Gewürzküche

Blitzschnelles **Schwarzwälder-Kirsch**-Dessert

CITTI
Markt der Lebensfreude

SPICEBAR
Gewürzküche

Blitzschnelles Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Zutaten für 2 Personen

2 Schokomuffins
2 EL Spicebar Kokosblütenzucker
1 TL Spicebar Ceylon Zimt
1 Spicebar Bourbon-Vanilleschote
3 EL Kirschwasser (Likör)
300 g Sauerkirschen
2 EL Stärke
200 ml Sahne
1 Tüte Vanillezucker
2 TL Spicebar Sündhaftes Topping

Zubereitung

Die Muffins zerbröseln.
Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Ceylon Zimt und Mark der Vanilleschote dazugeben. Mit dem Kirschlikör ablöschen.

Die Kirschen aus dem Glas abtopfen lassen. Dann ebenfalls in die Pfanne geben, alels vermengen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die jeweiligen Komponenten (wie umseitig auf dem Bild zu sehen) nun abwechselnd schichten.

Final die Vanillesahne mit unserem Sündhaften Topping garnieren und dann genießen. Guten Appetit!