



Glühwein-Kirsch-Dessert

Zeit gesamt
🕒 4h 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



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
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kirschen in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. Kirschsafte 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