



Schwarzwälder-Kirsch-Milchshake



Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🥣 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Schokolade, Zartbitter | 75 g |
| Brauner Zucker | 60 g |
| Schlagsahne | 150 ml |
| Kirschen, frisch | 350 g |
| Milch | 500 ml |
| Joghurt, natur | 200 g |
| Erdbeerjoghurt | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb

1. Schokolade fein hacken. In einem Topf Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel Sahne steif schlagen. Kirschen abtropfen lassen, einige zum Garnieren beiseitelegen, und in einem hohen Gefäß mit Milch, Joghurt und Erdbeerjoghurt glatt pürieren. Shake in Gläser verteilen.
3. Je 1 EL Schokosirup über einen Löffel so zugießen, dass er an der Glaswand herunterläuft. Sahne als Häubchen daraufsetzen, mit übrigem Sirup beträufeln und nach Belieben mit einer Kirsche garnieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 404 kcal |
| Kohlenhydrate | 49 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 18 g |