

# Geeiste Kirsch - Cupcakes

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-5', 'yield' : " } });
```

Einfach, unaufwendig, köstlich, lecker

## Zutaten

- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 75 g Puderzucker
- 200 g geschlagene Sahne
- 150 g pürierte T.K. - Kirschen
- 2 El Kirschlikör oder Kirschbrand
- Amarena Kirschen für die Garnitur
- Späne von schwarzer Schokolade

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Eier mit dem Puderzucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eier gut "ausgegart" sind. Den Kirschlikör dazu geben, auskühlen lassen.

### Schritt4

Nunmehr die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt5**

Die Masse in Portionsförmchen ersatzweise Kaffee Tassen geben, glatt streichen.

### **Schritt6**

Für 5 - 6 Stunden in den Tiefkühler stellen, danach entweder stürzen oder in den Förmchen servieren..

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Immer noch etwas bei Zimmertemperatur antauen lassen, nur so entfalten sie ihr köstliches Aroma.

### **Schritt9**

Die mit dem Sparschäler gehobelten Schokoladenspäne reichlich, hoch darauf türmen und mit einigen Amarena Kirschen umlegt zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** cupcakes, kirschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-kirsch-cupcakes/>