

Rotwein-Kirschen-Cup mit Haselnuss Krokant

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Fruchtig, leicht, schaut toll aus, unproblematisches Familien Dessert, schnell gemacht

Zutaten

- Für die Rotweinkirschen:
- 500 g TK-Sauerkirschen
- 200 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- Mark 1 Vanillestange
- Etwas Zitronenabrieb
- 80 g Zucker
- 1 guter EL Speisestärke
- Für die Vanille-Quarkcreme:
- 300 g Speisequark
- 300 ml Milch
- 2 Eigelbe mit etwas Milch verklappert
- 100 g Zucker
- 1 guter El Speisestärke
- Für den Haselnuss Krokant:
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 50 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Haselnuss Krokant:

Schritt2

Die Haselnüsse in einer Stielpfanne ohne Fett rösten, Puderzucker darüber sieben und unter Rühren

karamellisieren lassen, auf ein Backpapier verteilen.

Schritt3

Der Vanillecreme:

Schritt4

Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen.

Schritt5

Die Speisestärke einlaufen lassen, kurz aufkochen und die Eigelbe verrühren.

Schritt6

Aus dem Topf in eine Schüssel geben, auskühlen lassen und den Quark unterheben.

Schritt7

Die Kirschgrütze:

Schritt8

Den Rotwein mit dem Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark und Zimtstange leise 5 min. köcheln, reduzieren lassen. Die Speisestärke einlaufen lassen, verrühren.

Schritt9

Zimtstange wieder entfernen, die Kirschen dazu geben, 1 min. aufstoßen, danach abkühlen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Schichtweise in hohe Gläser-Cups füllen und kurz vor dem Servieren mit Haselnuss Krokant bestreut. gut durchgekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** ganzjährig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-kirschen-cup-mit-haselnuss-krokant/>