

Schwarzwälder Kirschwasser Crème auf eigenem Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Köstlich, ohne Worte, das muß man einmal gekocht haben.

Zutaten

- Für den Kirschwasser Crème:
- ½ l. Milch
- ½ l geschlagene Sahne
- 6 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 10 Blatt weiße Gelatine,
- 4 cl Kirschwasser.
- Für das Kirschkompott:
- 800 g vollreife Süßkirschen
- Ev. etwas Zucker
- Etwas Zimt und Kirschwasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe, die ausgekratzte Vanillestange und den Zucker, auf einem heißen Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist.

Schritt2

Die kochende Milch dazu geben, auf dem Feuer bis zur „Rose“ bringen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt3

Die 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazugeben, verrühren, abkühlen lassen. Erst dann das Kirschwasser dazugeben.

Schritt4

Kurz vor dem „Stocken“ der Masse, die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker drunter heben.

Schritt5

In Förmchen, Rinnen (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder auch Schüsseln abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Das Kirschkompott:

Schritt7

Die Kirschen waschen und entkernen, ev. nach süßen, mit etwas gemahlenem Zimt und Kirschwasser marinieren. Ca. 200 g der Menge mit dem "Zauberstab" pürieren, damit das Kompott anmachen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gegebenenfalls stürzen und / oder mit einem heißen Esslöffel,

Schritt10

aus der Schüssel heraus, glatte Nocken austechen und auf / an dem Kompott anrichten..

Rezeptart: Badisch **Tags:** crème, einfach, kirschwasser, knobberkirschen, köstlich, mousse, saisonal, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirschwasser-creme-auf-eigenem-kompott/>