

Sauerkirskaltschale

®

D

Zutaten (für 6-8 Personen)

- 750 g Schattenmorellen
- 1 l Kirschsaf
- 150 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 40 g Sago
- 2 Eiweiß
- 2 EL Zucker

dickkuechen.de

Zubereitung

1. Schattenmorellen waschen, entsteinen und in einen ungelochten Garbehälter geben. Mit Kirschsaf auffüllen, Zucker, Zimt, Nelken und Sago hinzugeben, umrühren und garen.

Garen Universal 100°C / 25 Minuten

Zwischendurch ab und zu umrühren.

2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und auf die Kaltschale geben. Erneut in den Dampfgarer schieben und in der Nachwärme stocken lassen.

Zeit: 5–6 Minuten

3. Im Kühlschrank kühlen und auf Portionsschälchen verteilt servieren.

Zubereitungstipps

Wenn Sie Sauerkirschen aus dem Glas verwenden, diese erst beim letzten Umrühren zum Kirschsaf geben.