Rezept

Kirschschmand

Ein Rezept von Kirschschmand, am 12.10.2024

Zutaten

2 Scheiben	Pumpernickel (etwa 100 g)
80 g	Zucker
100 g	saure Sahne
2 EL	Raspelschokolade
1 EL	Butter
400 g	Schmand
300 g	Schattenmorellen (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Pumpernickelscheiben in kleine Stücke brechen. In einer Pfanne die Butter mit 1 EL Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Pumpernickelstücke darin unter Rühren braten, bis sie knusprig sind. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2. Inzwischen Schmand und saure Sahne mit dem restlichen Zucker gründlich verrühren. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und unter den Schmand mischen. Den Kirschschmand abwechselnd mit den Pumpernickelstückchen in Gläser füllen und vor dem Essen die Raspelschokolade daraufstreuen.