

Rezept

# Kirschschand

Ein Rezept von Kirschschand, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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 Kirschschand abwechselnd mit den Pumpernickelstückchen in Gläser füllen und vor dem Essen die Raspelschokolade daraufstreuen.