

## Rezept

# Schoko-Kakaocreme mit Kirschen

Ein Rezept von Schoko-Kakaocreme mit Kirschen, am 16.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Sauerkirschen	<b>1</b> Stückchen Zimtstange
<b>1</b> Gewürznelke	<b>1 Stück</b> dünn abgeschälte Bio-Zitronenschale (ca. 4 cm)
flüssiger Süßstoff	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>2 TL</b> Rum	<b>200 g</b> Magerquark
<b>100 g</b> fettreduzierter Mascarpone (30 % Fett absolut)	<b>100 ml</b> fettarme Milch
<b>2 TL</b> Kakaopulver	<b>3 EL</b> Amaretto
<b>10 g</b> Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)	<b>2 TL</b> geschlagene Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen in einen Topf geben. Zimt, Nelke und Zitronenschale dazugeben und 100 ml Wasser angießen. Mit Süßstoff süßen. Die Kirschen unter gelegentlichem Rühren aufkochen, 4 Min. dünsten.
2. Die Speisestärke und 4 EL kaltes Wasser in einem Schüsselchen klumpenfrei verrühren, zu den Kirschen geben und unterrühren. Alles so lange kochen, bis der Kirschsafte andickt. Die Kirschen mit Süßstoff abschmecken, den Rum unterrühren und die Kirschen abkühlen lassen.
3. Den Quark und den Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Milch zugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren. Den Kakao unterrühren. Die Quark-Mascarpone-Creme mit Süßstoff und Amaretto abschmecken.
4. Die Schokolade grob hacken und unter die Quark-Mascarpone-Creme rühren. In zwei Dessertschalen füllen. Die abgekühlten Kirschen darauf verteilen und das Dessert mit je 1 TL Sahne dekorieren.