Rezept

Schwarzwälder Kirsch aus dem Glas

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirsch aus dem Glas, am 28.06.2026

Zutaten

1 Glas	Schattenmorellen (ca. 700 g Inhalt)
2 EL	Kirschwasser
150 ml	Milch
2 Pck.	dunkler Wiener Boden (3-lagig)
200 g	Sahne
1 EL	Speisestärke
100 g	Puderzucker
300 g	Mascarpone
100 ml	kalter Espresso
1 Handvoll	Schokoraspel »Zartbitter« zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen in ein Sieb gießen und den Saft in einem Topf auffangen. Saft aufkochen. Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in den heißen Saft laufen lassen und mit dem Schneebesen unterrühren. Saft 1 Min. kochen lassen und mit dem Kirschwasser verfeinern.

2. Topf vom Herd ziehen und stehen lassen, bis der Saft merklich eingedickt ist. Dann Kirschen dazugeben und vorsichtig untermengen. In einer Schüssel Puderzucker, Milch und Mascarpone mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einer glatten Creme verrühren.

3. Vom Wiener Boden mit einem Glas runde Biskuitplatten ausstechen. Deren Durchmesser sollte so groß sein, dass sie gut in die späteren Dessertgläser (ca. 6 cm Ø und 8 - 10 cm Höhe, mit möglichst gerade hochlaufendem Rand) hineinpassen. Es werden 24 Platten benötigt.

4. Nun in jedes Glas 1 Biskuitplatte als Boden legen und mit 1 - 2 TL Espresso beträufeln, damit der Biskuit schön saftig bleibt. Darauf ein paar Kirschen verteilen und mit der Mascarponecreme toppen. In dieser Reihenfolge noch zwei weitere Schichten aus Biskuitplatten, Espresso, Kirschen und Creme in die Gläser füllen. Am Ende die Sahne steif schlagen und damit sowie mit den Schokoraspeln die Schwarzwälder-Kirsch-Gläser garnieren.