

Rezept

Schwarzwälder Kirschcrumble

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschcrumble, am 09.06.2026

Zutaten

400 g TK-Kirschen	250 ml Kirschnektar
1 TL Speisestärke	250 g Sahne
50 g Zucker	2-3 EL Kirschgeist (nach Belieben)
200 g dunkle Schokoladen-Cookies	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die TK-Kirschen auftauen lassen. Den Kirschnektar in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter den Nektar rühren und noch mal aufkochen. Die Kirschen dazugeben. Die Kirschen etwas abkühlen lassen, dann in Gläser verteilen.
2. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Nach Belieben den Kirschgeist unterrühren. Die Sahne auf die Kirschen geben. Die Cookies zerbröseln und darüberstreuen.