

Rezept

Schwarzwälder-Kirsch-Eis am Stiel

Ein Rezept von Schwarzwälder-Kirsch-Eis am Stiel, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Eis

2 EL	Puderzucker	2 EL	Kirschwasser
200 g	Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)	50 g	Schoko-Waffel-Blättchen
50 g	Quark	200 g	Sahne

Für die Umhüllung

50 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)

Außerdem

6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 17 g F, 3 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Für das Eis Puderzucker mit Kirschwasser verrühren. Frische Sauerkirschen waschen und entkernen, Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocken tupfen. Die Kirschen klein schneiden, mit 1 EL Puderzuckermischung vermischen. Waffelblättchen in dünne Streifen schneiden.
2. Quark mit übriger Puderzuckermischung verrühren. Sahne steif schlagen, Quark löffelweise unterrühren. Ein Drittel Sahnecreme in die Formen geben. Waffelstreifen und Kirschen darauf verteilen, mit übriger Sahnecreme abschließen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
3. Für die Umhüllung die Schokolade in Späne hobeln. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Eis aus den Formen lösen und rundum mit Schokospänen bestreuen. Sofort genießen oder bis zum Verzehr wieder kühl stellen.