

Rezept

# Schwarzwälder Kirschcrumble

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschcrumble, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> TK-Kirschen	<b>250 ml</b> Kirschnektar
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>250 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Zucker	<b>2-3 EL</b> Kirschgeist (nach Belieben)
<b>200 g</b> 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.