

Rezept

Trifle mit Sauerkirschen

Ein Rezept von Trifle mit Sauerkirschen, am 13.11.2024

Zutaten

1 kleine Bio-Orange	1 Glas Schattenmorellen ohne Stein (Sauerkirschen; ca. 350 g Abtropfgewicht)
1 Schuss Orangenlikör (nach Belieben)	3-4 EL Zucker (je nach gewünschter Süße)
2 EL Speisestärke	150 g Pumpernickel
250 g Magerquark	200 g Sahne
Salz	Zitronenmelisse- oder Minzeblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schattenmorellen in ein Sieb gießen, dabei den Saft auffangen. Ca. 6 EL Saft mit 3 EL Orangensaft und nach Belieben mit dem Orangenlikör mischen und beiseitestellen. Restlichen Sauerkirschsaft mit 1 EL Zucker, 1 EL Orangenschale und der Speisestärke verrühren, mit den Schattenmorellen in einen Topf geben, einmal aufkochen und dickflüssig werden lassen. Das Ganze umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Während des Abkühlens den Pumpernickel grob zerbröseln. 1 EL Brösel zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Brösel auf sechs Gläser verteilen, mit der beiseitegestellten Kirsch-Orangen-Saftmischung beträufeln und ziehen lassen.
3. Den Quark mit dem restlichen Orangensaft glatt rühren. Die Sahne mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Quarksahne auf die Pumpernickelbrösel geben, darauf die Kirschen mit Saft schichten. Die Trifles mind. 1 Std. kühl stellen, dann mit beiseitegelegten Bröseln, etwas Orangenschale und der Zitronenmelisse oder Minze garnieren und servieren.