

Zutaten

- 250 g frische Kirschen (alternativ 200 g ungesüßte Tiefkühlkirschen)
- 50 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 TL Kochateliers Chai-Gewürz-Zucker 'Masala'
- 4 cl Brandy (mind. 40 % Alkoholgehalt)

Dessert

Flambierte Kirschen

Entdecken Sie unser Rezept für flambierte Kirschen! Einfach zubereiten und genießen. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kirschen entsteinen, Tiefkühlkirschen auftauen und abtropfen lassen.
2. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Wenn der gesamte Zucker hellbraun und flüssig ist Butter und Chai-Zucker hinzugeben. Butter schmelzen lassen und Kirschen hinzugeben. Ohne zu rühren eine Minute kochen lassen, damit sich der Karamell löst. Brandy hinzugeben und entzünden. Kirschen warm, mit dem gefrorenen Parfait servieren.