

Zutaten

- 100g Schokoladen-Biskuit (Rezept siehe unten oder Fertigprodukt)
- 300 g Schmand
- 50 g Puder-Zucker
- 1Msp. Vanille-Mark
- 200 g geschlagene Sahne
- 100g Kirschen aus dem Glas
- 50 ml Kirschsaft
- 1 EL Stärke
- 20 g dunkle Kuvertüre

Dessert

Im Weck-Glas: die schnellste Schwarzwälder-Kirsch

Entdecken Sie unser Rezept für die schnellste Schwarzwälder-Kirsch im Weck-Glas. Einfach nachmachen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. Kirschwasser
2. Biskuit auf 4 Glaser á ca. 200 ml aufteilen und mit Kirschwasser beträufeln.
3. Schmand mit Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren, Sahne vorsichtig unterheben. Auf die Gläser aufteilen.
4. Zimt, Kirschwasser, Zucker
5. Stärke mit Kirschsaft vermischen, zusammen mit den Kirschen in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis es sich bindet.
6. Mit Zimt, Kirschwasser und Zucker abschmecken.
7. Auf die Gläser aufteilen.
8. Hobeln und auf die Gläser verteilen.