

# Backen mit Klaus

## Der süße Abschluss:

## Kirsch-Joghurtcreme mit Schuss

### Zutaten: (Für ca. 6 Personen)

- 300 g Kirschen, 1 kg Kirschjoghurt, 250 ml Cremefine zum Schlagen,
- 2 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillezucker, 30 ml Kirschwasser,
- Schokoblättchen, Minze

### Zubereitung:

1. Kirschen waschen, trocknen, entkernen u. klein schneiden. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillezucker steif schlagen.



2. Kirschjoghurt in eine Rührschüssel geben, Cremefine u. Kirschwasser unterrühren. Kirschen unterheben u. abgedeckt über Nacht kalt stellen.



3. Vor dem Servieren nochmal durchrühren, in eine Servierschüssel füllen, mit Kirschen, Schokoblättchen u. Minze garniert servieren.



### Tipp des Chaoten: Lecker!

