



Reinhard-Karl
ÜBLACKER
Food-Consultant

Sauerkirschen im Glas

Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Glas Schattenmorellen (ca. 200g)
- 125 ml Sauerkirschsaft vom Glas
- 1 EL Zucker
- ½ Zimtstange
- 1 Stück Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 TL Speisestärke
- 4 Vollkornkekse
- 3 Minzeblätter

Zubereitung:

- Saft mit Zucker und Speisestärke verrühren und in einen Kochtopf geben, ca. 7 Minuten bei kleiner Flamme brodeln lassen.
- Kirschen, Zimtstange und Zitronenschale zugeben und weitere 3 Minuten garen, bis der Saft gebunden ist.
- Die Minze fein hacken, unter das Sauerkirschenkompott rühren und in Gläser abfüllen.
- Die Vollkornkekse grob zerkleinern, unterheben und eine ½ Stunde kühl stellen.