



# Schwarzwälder Kirschwasser Crème auf eigenem Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Köstlich, ohne Worte, das muß man einmal gekocht haben.

## Zutaten

- Für den Kirschwasser Crème:
- ½ l. Milch
- ½ l geschlagene Sahne
- 6 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 10 Blatt weiße Gelatine,
- 4 cl Kirschwasser.
- Für das Kirschkompott:
- 800 g vollreife Süßkirschen
- Ev. etwas Zucker
- Etwas Zimt und Kirschwasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eigelbe, die ausgekratzte Vanillestange und den Zucker, auf einem heißen Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist.

### Schritt2

Die kochende Milch dazu geben, auf dem Feuer bis zur „Rose“ bringen, keinesfalls kochen lassen.

### **Schritt3**

Die 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazugeben, verrühren, abkühlen lassen. Erst dann das Kirschwasser dazugeben.

### **Schritt4**

Kurz vor dem „Stocken“ der Masse, die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker drunter heben.

### **Schritt5**

In Förmchen, Rinnen (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder auch Schüsseln abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

### **Schritt6**

Das Kirschkompott:

### **Schritt7**

Die Kirschen waschen und entkernen, ev. nach süßen, mit etwas gemahlenem Zimt und Kirschwasser marinieren. Ca. 200 g der Menge mit dem "Zauberstab" pürieren, damit das Kompott anmachen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Gegebenenfalls stürzen und / oder mit einem heißen Esslöffel,

### **Schritt10**

aus der Schüssel heraus, glatte Nocken austechen und auf / an dem Kompott anrichten..

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** crème, einfach, kirschwasser, knobberkirschen, köstlich, mousse, saisonal, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirschwasser-creme-auf-eigenem-kompott/>