

Vanille-Creme mit heißen Kirschen

Für zwei Personen

200 g Schattenmorellen	20 ml Mandellikör	3 EL Zucker
200 g Quark, 20 %	150 g Joghurt, 3,5 %	30 ml Milch
1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote	

Die Kirschen abtropfen lassen und mit dem Mandellikör beträufeln. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kirschen unter Rühren dazugeben. Den Quark mit dem Joghurt, der Milch und dem Vanillezucker verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und unterrühren. Die Vanillecreme mit den heißen Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Ebert am 02. Mai 2014