

# Sauerkirschen mit Sahne-Quark und Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für die Sauerkirschen:**

200 g Schattenmorellen (mit Saft) 1 EL Speisestärke 75 g Zucker  
2 Msp. Zimt

**Für den Sahnequark:**

1 Zitrone 200 g Speisequark 100 ml Sahne  
1 Vanilleschote 75 g Zucker

**Für die Pistazien:**

Pistazien (geschält) Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Stiel Minze

Die Schattenmorellen mit dem Saft in einem Topf zum Kochen bringen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Mit Speisestärke abbinden, in kleine Förmchen füllen und kaltstellen.

Für den Sahnequark diesen in eine Schüssel geben. Sahne nicht ganz steif schlagen und unter den Quark heben. Saft einer halben Zitrone auspressen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Vanillemark, Zucker sowie ein paar Spritzern Zitronensaft in die Quark-Sahne-Mischung rühren. Die Mischung ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Pistazien in einer Pfanne mit etwas geschmolzenem Zucker karamellisieren. Kurz abkühlen lassen und grob hacken.

Die ausgekühlten Kirschen in Dessertgläser geben, Sahnequark auf die Kirschen geben und mit karamellisierten Pistazien garnieren.

Sauerkirschen mit Sahnequark und karamellisierten Pistazien anrichten, mit Minzblättern dekorieren und servieren.

Sophia Rust am 14. Juni 2016