

Kirschgrütze auf Vanille-Creme

Für vier Portionen

1 Vanillestange	300 ml Milch	1 EL Speisestärke
2 Eigelbe	80 g Zucker	300 g Speisequark
100 g Zucker	200 ml Rotwein	1 Zimtstange
1 gestr. EL Speisestärke	500 g Sauerkirschen, tiefgekühlt	100 g gehackte Haselnüsse
50 g Puderzucker		

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Milch in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit Eigelben und Zucker verrühren. Ein Viertel der heißen Milch zur Eigelb-Mischung geben und verrühren. Nun alles in die heiße Milch gießen. Unter Rühren aufkochen, bis eine feste, cremige Konsistenz entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen und den Quark unterrühren. In Dessertschalen füllen und kalt stellen. Zucker und Rotwein zusammen aufkochen, ausgekrazte Vanillestange und Zimt zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke in etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Kirschen zugeben, einmal aufkochen lassen. Zimt- und Vanillestange entfernen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, Puderzucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und verteilen. Die Kirschen auf der Vanillecreme anrichten und mit dem Haselnusskrokant bestreut servieren.

Horst Lichter am 13. April 2013