

# Cremedessert mit Kirschen

Das köstliche Cremedessert mit Kirschen im Glas ist schnell gemacht und ein idealer Nachtisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Kirschen</a>
2 EL	Speisestärke
1 EL	Wasser
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
125 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
180 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für das **Cremedessert mit Kirschen** im Glas die Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Mit Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit Wasser verrühren, unter Rühren hinzufügen und 2-3 Minuten köcheln lassen, bis das die [Kirschen](#) etwas eindicken. Danach von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Schlagobers steif schlagen. In einer separaten Schüssel Magertopfen, Naturjoghurt und Vanillezucker glatt rühren. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, sodass eine luftige Creme entsteht. Die Creme am besten in einen Spritzbeutel füllen. Nach Belieben Kirschkompott und Creme in vorbereitete Dessert-Gläser schichten und mit Kirschen abschließen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.

## Tipp

Optional das Cremedessert mit Kirschen im Glas noch mit frischer Minze oder Schokoraspeln garnieren.