# Engelscreme mit Kirschen

Die Engelscreme mit Kirschen lässt sich wunderbar vorbereiten. Ein unkompliziertes Rezept, das im Nu zubereitet ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 1 Glas | Kirschen (370g Abtropfgewicht) |
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Sahnesteif |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 200 g | Frischkäse |
| 30 g | Zucker (oder nach Geschmack) |
| 20 g | Butter |
| 1 EL | Zucker |
| 50 g | Mandelblättchen |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Kirschen (frische) |

## Zubereitung

1. Für die **Engelscreme mit Kirschen**, zuerst die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Danach das Obers zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und nach

Packungsanleitung das Sahnesteif unterrühren.

3. Dann den Frischkäse mit dem Zucker glatt rühren.

4. Nun das Schlagobers nach und nach unter die Frischkäsecreme heben.

5. Jetzt die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben und zum Schmelzen bringen.

6. Anschließend die Masse so lange leicht köcheln lassen, bis sie eine leichte bräune hat und anfängt zu karamellisieren.

7. Dann die Mandelblättchen hinzufügen und bis zu einer gewünschten bräune verrühren.

8. Hinterher die Mandelblättchen auf ein Stück Küchenpapier geben um überschüssiges Fett zu absorbieren. Außerdem sollten sie bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

9. Danach die Kirschen und die Creme abwechselt in Gläser Schichten. Pro Glas zwei Schichten Kirschen und zwei Schichten Creme. Je nach Größe der Gläser, ergibt die Menge ca. 3- 4 Portionen.

10. Zum Schluss noch die Gläser mit den karamellisierten Mandelblättchen dekorieren und mit einer Kirsche verzieren.

## Tipp

Die Engelscreme mit Kirschen schmeckt natürlich auch mit anderen Früchten.