Vanille-Kirsch-Creme

Wenn es mal wieder schnell gehen muss, aber man nicht auf ein Dessert verzichten möchte, kommt das Rezept von der Vanille-Kirsch-Creme ganz gelegen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

500 g	Topfen
500 ml	Vanillesauce (kalt)
1 Glas	Kirschen (groß)
1 TL	Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Vanille-Kirsch-Creme** die Kirschen über einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Dann den Topfen zusammen mit der Vanillesauce und dem Vanillezucker in eine große Schüssel geben und gründlich verrühren.

3. Nun ein paar Kirschen für die Dekoration zurückhalten und die restlichen Kirschen unter die Creme heben.

4. Letztendlich die Creme mit den übrig gebliebenen Kirschen dekorieren und servieren oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Die Menge ergibt ca. 6 Portionen.

Tipp

Die Vanille-Kirsch-Creme schmeckt auch prima, wenn man sie mit Eierlikör, Schokoladenstreuseln, Keksen oder etwas Zimt abwandelt. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.