Gekühltes Kirschsüppchen

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

800 g rote reife Kirschen
0.13 l lieblicher Weißwein
0.13 l Wasser
1 Zimtstange
50 g Zucker
1 TL Zitronensaft
0.25 l Sauerrahm
Schokoflocken zum garnieren

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen und halbieren.
Weißwein, Zimtstange, Wasser, Zucker und etwas Zitronensaft zum Köcheln bringen.
¾ der Kirschen dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
Wenn die Kirschen schön weich sind, die Zimtstange herausnehmen und den Rest mit einem Mixer pürieren und auskühlen lassen.
Den Sauerrahm unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Im Kühlschrank eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Kirschen und den Schokoflocken garnieren.