

**Sybille Schönberger**  
**Sommertraum mit Kirschen**

**Montag, 29. Juni 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 30 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Süßes & Kuchen**

**Zutaten:**

500 g	frische Sauerkirschen
etwas	Zucker
100 ml	Kirschsafte
20 ml	gereifter Balsamico-Essig
150 g	Baiser (fertig gekauft)
200 g	Schokoladeneis



**Zubereitung:**

1. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Kirschen halbieren.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Kirschen hinein geben und mit etwas Zucker bestreuen. Alles kurz durchschwenken.
3. Den Kirschsafte angießen und offen etwas einkochen. Kirschen dann mit Essig abschmecken.
4. Das Baiser grob zerbröseln und in 4 Dessert-Schälchen verteilen. Das Eis zum Beispiel in Kugeln darauf anrichten.
5. Die Balsamico-Kirschen darüber träufeln und sofort servieren.

**Nährwert:** Pro Portion: 320 kcal / 1340 kJ 61 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 5 g Fett