

Spekulatius- Punschirschen-Dessert

Zutaten (für ca 3 große oder 5 kleine Gläser):

- 1 Glas Kirschen / Schattenmorellen (370 g Abtropfgewicht)
- 1 Beutel Glühweingewürz
- 2 EL Speisestärke
- 1 Becher Sahne
- 250 g Quark
- 3 EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 8 Spekulatius-Kekse + ein paar für die Deko



Zubereitung:

- 1) Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Kirschsafft auffangen.
2) Den Kirschsafft in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen lassen.
Dann den Glühweingewürzbeutel hinein hängen und ca 5 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
Danach den Beutel heraus nehmen, die Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen.
Nun die Kirschen mit hinein geben und das ganze abkühlen lassen.
- 3) Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.
Den Quark mit dem Zucker und Vanillezucker glatt rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.
Die Spekulatius-Kekse in kleine Stücke brechen und unter die Quark-Masse heben.
- 4) Nun die Punschirschen und die Creme abwechselnd in Gläser schichten und mit Spekulatius-Keksen dekorieren.