

«Samt und Seide»-Crème mit «Chriesi»-Kompott

Zutaten für «Samt und Seide»-Crème: (4 Pers.)

3 ganz frische Eier

3 EL Zucker

1 ½ dl Rahm, steif geschlagen

1 dl Eier-Kirsch*

*Eier-Kirsch ist eine Baselbieter Spezialität. Alternativ kann auch Eier-Likör verwendet werden.

Zutaten für «Chriesi»-Kompott:

600 g Schauenburger-Kirschen**, entsteint

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

1 TL Vanille-Zucker

1 dl Rotwein oder Kirschensaft

1 EL Vanillecrème-Pulver (oder ½ EL Maizena mit kaltem Wasser angerührt)

nach Belieben geröstete Mandelblättchen

*oder eine andere schwarze Kirschen-Sorte

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und dann vorsichtig den steif geschlagenen Rahm unterheben. Den Eier-Kirsch dazugeben und gut umrühren. Die Crème dann bis zur Verwendung im Kühlschrank kühl stellen.

Alle Zutaten für das Kompott in eine Pfanne geben, kurz aufkochen und 3-5 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Das Kompott auf vier Dessert-Schälchen verteilen, die Crème darüber geben und nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.

Quelle: Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain BL, ErnährungPlus
