

Printen-Creme

Zutaten

1 großes Glas Sauerkirschen
200 g Kräuterprinten
4 cl Cognac oder Weinbrand
1 Esslöffel Rosinen
500 g Speisequark
50 g Zucker
2 Eier (getrennt)

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, Printen zerbröseln, mit den Rosinen und der Hälfte des Cognacs einweichen.

Quark, Zucker, Eigelb und restlichen Cognac mischen.

Eiweiß sehr steif schlagen und darunterheben.

Lagenweise mit Kirschen und Printenmischung in Gläser füllen, und mit Kirschen garnieren.

Bon appétit!

