



Schwarzwaldbecher

▼ Zutaten

1 Glas	Kirschen, Glas
4 Esslöffel	Kirschwasser
500 Gramm	Quark
100 Gramm	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1/8 Liter	Milch
100 Gramm	Schokostreusel

■ Zubereitung:

1. ein Glas Kirchen gut abtropfen lassen
2. die Kirschen und das Kirschwasser vermischen und ziehen lassen
3. den Quark, Zucker, und Vanillezucker verrühren und mit einer kleine Prise Salz würzen
4. die Milch und die Quarkcreme schaumig schlagen
5. abwechselnd Kirchen, Quarkmasse, Schokostreusel in Dessertgläser oder Glasschüssel füllen
6. mit Schokostreuseln, oder Raspelschokolade bestreuen
7. Eventuell mit Sahnetupfern dekorieren und danach ein Kirsche draufsetzen

