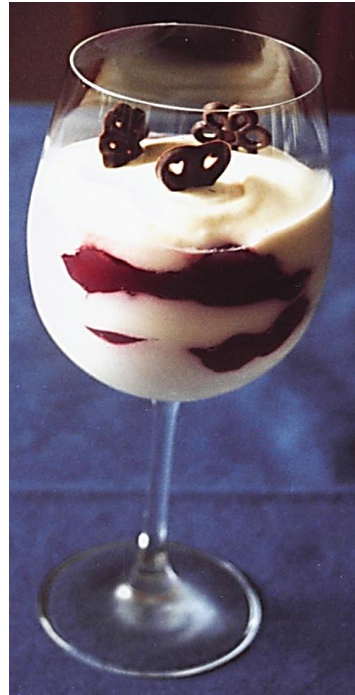


## Kirschcreme mit Eierlikör

### Zutaten:

350 g Sahnequark  
200 g Schlagsahne  
1 Glas Sauerkirschen  
2 EL Speisestärke  
80 g Zucker  
50 ml Eierlikör  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Sahnesteif



### Zubereitung:

- Kirschen mit Saft in einem Topf erhitzen.
- Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren.
- Stärke mit 40 g Zucker unter die Kirschen rühren.
- Alles zusammen aufkochen.
- Danach abkühlen lassen.
- Quark mit Restzucker, Vanillezucker und Eierlikör verrühren.
- Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Quarkcreme und Kirschen abwechselnd in vier Weißweingläser schichten.
- Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Mit Schokostreusel garniert servieren.