PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Charlotte Lorraine

250 g Löffelbiskuits
2 Gläser Sauerkirschen
(Schattenmorellen)
8 cl Kirschwasser
1 kg Quark (40 Prozent)
500 g Crème fraîche 4 EL Zucker
2 bis 3 Esslöffel Honig (zum Beispiel:
Akazienhonig)
Quicheform (alternativ: Tortenring)
Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden.

Schattenmorellen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen lassen. Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker abschmecken.

Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen.

Den Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt.

Das restliche Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits verteilen.

Die Kirsch-Quarkcreme in die Form geben und etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.