

# Kirsch-Dessert im Glas

## Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Süßkirschen
- ein paar ganze Mandeln
- 1 Bio-Zitrone
- 125 g Magerquark
- 250 g griechischer Joghurt
- 150 g Schlagsahne
- Ahornsirup
- 100 g Butter
- 100 g (am besten Vollkorn) Butterkekse

Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Den größten Teil klein schneiden, ein paar Kirschen im Ganzen belassen und eine ganze Mandel hineinstecken. Die entkernten Kirschen pürieren und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Sahne steif schlagen. Quark und Joghurt mischen, mit Ahornsirup leicht süßen und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Etwas Zitronenabrieb hinzugeben und dann alles vorsichtig verrühren, damit die Creme luftig bleibt.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Kekse zerkrümeln und in die Butter rühren. Keks-Butter-Masse auf Gläser verteilen und am Boden leicht andrücken, sodass eine Art Kuchenboden entsteht. Darauf die Quark-Joghurt-Creme schichten. Einen Spiegel des Kirsch-Pürees daraufgeben und als Dekoration die ganzen Kirsche mit Mandelkern darauflegen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 03.08.2021

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)