

Zutaten

für 6-8 Portionen:

750g Schattenmorellen
1L Kirschsafte
150g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
40g Sago
2 Eiweiß
2 EL Zucker

Zubereitung:

Schattenmorellen waschen, entsteinen und in einen ungelochten Garbehälter geben. Mit Kirschsafte auffüllen, Zucker, Zimt, Nelken und Sago hinzugeben, umrühren und garen. Zwischendurch ab und zu umrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und auf die Kaltschale geben. Erneut in den Dampfgarer schieben und in der Nachwärme 5-6 Minuten stocken lassen. Im Kühlschrank kühlen und auf Portionsschälchen verteilt servieren. Wenn Sie Sauerkirschen aus dem Glas verwenden diese erst beim letzten umrühren zum Kirschsafte geben.

Geräteeinstellung:

Garen Universal, 100°C
Zeit: 25 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerksatt- Graf