

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Samt und Seide

Monatsrezept Juli 2015



### Crème

3 Eier, ganz frisch

3 EL Zucker

1 ½ dl Rahm

1 dl Eierkirsch

schaumig rühren

steif schlagen, sorgfältig darunter

ziehen

beifügen, sorgfältig mischen, bis zur

Verwendung kühl stellen

### Kompott

600 g Kirschen, schwarze,  
entsteint

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

1 KL Vanillezucker

1 dl Rotwein / Kirschensaft

1 EL Vanillecrèmepulver oder

½ EL Maizena mit 2 EL kaltem

Wasser angerührt

alle Zutaten aufkochen, 3-5 Minuten

köcheln, auskühlen lassen

Die Crème über das Kompott anrichten

nach Belieben

geröstete Mandelblättchen

darüber streuen

Für Kinder kann auch nur Kirschensaft verwendet werden.