

Warmes Vanilleköpfchen mit Kirschen



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

- 2 EL Butter**
- 2 EL geschälte und gemahlene Mandeln**
- 250 g Quark (20% Fett)**
- 250 g Crème fraîche**
- 1 Ei**
- 3 EL Zucker**
- 2 EL Hartweizengries**
- Salz**
- 2 Vanillestängel**
- Amaretti**
- 150 g entsteinte Kirschen**

Vorbereiten

- a 6 Förmchen von 2 dl Inhalt (oder mehr mit weniger Inhalt) gut mit Butter ausstreichen.
- b Die Förmchen mit geschälten und gemahlenden Mandeln ausstreuen.
- c 250 g Quark (20% Fettgehalt), 250 g Crème fraîche, 1 Ei, 3 EL Zucker, 2 EL Hartweizengries zusammen mit dem Mark von 2 Vanillestängel cremig rühren.
- d Kirschen (ev. entsteinen) falls aus Dose abtrocknen und vierteln.
- e 3-4 Amaretti Guetzli (je nach Grösse) mahlen mit Raffel.

Zubereiten

- f In jedes Förmchen 1 EL Quarkmasse füllen.
- g Die getrockneten und geschnittenen Kirschen darüber verteilen.
- h Die gemahlenden (Brösel) Amaretti darüber streuen.
- i Die restliche Quarkmasse darüber verteilen.

- k Im Kombisteamer / Backofen mit dem Programm Intervallgaren (25% Dampf) bei 140° C ca. 25 Minuten garen lassen, bis die Vanilleköpfchen fest werden.
- l Die Förmchen auf Dessertteller stellen und noch warm servieren.