

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**
- 100 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 1 Ei mit 3 Esslöffel Zucker cremig schlagen (ca. 5 Minuten)
- d 250 g Quark (20% Fettgehalt) und 250 g Crème fraîche sowie 2 EL Hartweizengries zusammen mit dem Mark von 2 Vanillestängel dazu geben und alles cremig rühren.
- e Kirschen (ev. entsteinen) falls aus Dose abtrocknen und vierteln.
- f 3 Amaretti Guetzi (je nach Grösse) mahlen mit Raffel.

Zubereiten

- g In jedes Förmchen 1 EL Quarkmasse füllen.
- h Die getrockneten und geschnittenen Kirschen darüber verteilen.
- i Die gemahlenden (Brösel) Amaretti darüber streuen.
- k Die restliche Quarkmasse darüber verteilen.
- l Im Kombisteamer / Backofen mit dem Programm Intervallgaren (25% Dampf) bei 140° C ca. 25 Minuten garen lassen, bis die Vanilleköpfchen fest werden.
- m Die Förmchen auf Dessertteller stellen und noch warm servieren.