

Schattenmorellen mit Pumpernickelsahne

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Schattenmorellen:

60 g Zucker
200 ml Rotwein
100 ml Johannisbeersaft
Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone und Orange
1 Stange Zimt
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g
evtl. etwas Puddingpulver zum Abbinden

Für die Pumpernickelsahne:

200 g Pumpernickel geschrotet, geröstet in der Pfanne ohne Fett
250 ml geschlagene Sahne
50 g Zucker
3 EL Rum
1 EL Vanillezucker

Für die Garnierung:

50 g Kakaopulver
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Zucker, Rotwein und Johannisbeersaft in einem flachen Topf sirupartig einkochen lassen. Zitronen- und Orangenschale sowie die Zimtstange zugeben und mitkochen lassen. Die Odenwald Schattenmorellen ohne Flüssigkeit dazugeben, eventuell mit etwas Puddingpulver abbinden, vom Herd nehmen und kaltstellen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen, Rum und Vanillezucker sowie den gerösteten Pumpernickel unterrühren.

Nun die Kirschen mit der Pumpernickelsahne schichtweise in Gläser füllen. Die oberste Schicht mit Kakaopulver bestreuen. Mit der restlichen Sahne eine Rosette darauf spritzen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!