

# Sommertraum mit Kirschen

## Für 4 Personen

|                                 |                               |                      |
|---------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 500 g frische Sauerkirschen     | Zucker                        | 100 ml Kirschsafte   |
| 20 ml gereifter Balsamico-Essig | 150 g Baiser (fertig gekauft) | 200 g Schokoladeneis |

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Kirschen halbieren.  
Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Kirschen hinein geben und mit etwas Zucker bestreuen.  
Alles kurz durchschwenken.

Den Kirschsafte angießen und offen etwas einkochen. Kirschen dann mit Essig abschmecken.  
Das Baiser grob zerbröseln und in 4 Dessert-Schälchen verteilen. Das Eis zum Beispiel in Kugeln  
darauf anrichten.

Die Balsamico-Kirschen darüber träufeln und sofort servieren.

Sybille Schönberger am 29. Juni 2020