Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eiskonfekt „Schwarzwälder Kirsch“

Ein erfrischender Gruß aus dem Schwarzwald…

Nur drei Zutaten braucht dieses Rezept und ein wenig Geduld. Das Ergebnis schmeckt herrlich erfrischend und passt ideal bei heißem Wetter. Mit einem guten Schwarzwälder Kirschwasser und den darin eingelegten frischen oder getrockneten Kirschen ergibt das ein Eiskonfekt mit dem besonderen Kick. Schmeckt nach mehr…nach Schwarzwald.

Hier die Rezeptur für das Eiskonfekt „Schwarzwälder Kirsch“:

Zutaten

- 250 ml gutes Vanilleeis
- 100 g Schokolade
- Ca. 20 Kirschen (frisch oder aus dem Glas oder getrocknet)
- Wer möchte: 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung

Das Vanilleeis aus dem Tiefkühler nehmen und 15-20 Minuten antauen lassen.

Die Schokolade klein hacken und über warmen Wasserbad langsam schmelzen. (Tipp: Mit einer Reibe ein bisschen Schokoladeraspel zur Deko beiseitestellen)

Eine Silikonform (oder leere Pralinenform oder weicher Eiswürfelbehälter) mit der flüssigen Schokolade gut auspinseln.

Getrocknete Kirschen (frische Kirschen vorher entsteinen) mit 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser marinieren.

Das cremige Vanilleeis mit einem Teelöffel in die schokolierten Mulden füllen. Mit Schokoraspeln bestreuen. Jeweils eine Kirsche auf das Eiskonfekt setzen.

Die Form im Tiefkühler für mindestens 2 Stunden frieren.

Anschließend… genießen!