

## Sauerkirskaltschale

### Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

750 g	Schattenmorellen	1 l	Kirschsafte
150 g	Zucker	½ Tl.	Zimt
1 Prise	gem. Nelken	40 g	Sago
2	Eiweiß	2 El.	Zucker

### Zubereitung:

Schattenmorellen waschen, entsteinen und in einen ungelochten Garbehälter geben. Mit Kirschsafte auffüllen. 150 g Zucker, Zimt, gem. Nelken und Sago hinzugeben und umrühren. Bei Einstellung 100°C, Zeit: 25 Minuten. Zwischendurch 2-3 mal umrühren. 2 Eiweiß mit 2 El. Zucker steif schlagen. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen, auf die Kaltschale legen. Zeit: 5-6 Minuten in der Nachwärme stocken lassen. Tipp: Wenn Sie Sauerkirschen aus dem Glas verwenden, diese erst beim letzten Umrühren zum Kirschsafte geben.