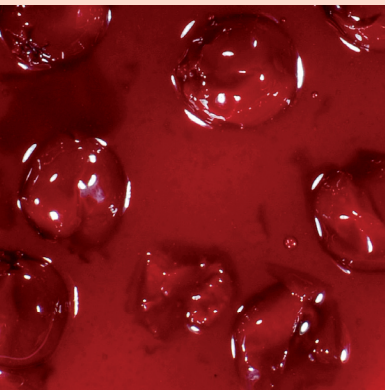




# Sauerkirsch-Grütze

## REZEPTIDEEN



### *Kaiserschmarren mit Sauerkirsch-Grütze*

#### **Zutaten pro Person:**

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 0,08 l Milch
- 10 g Margarine
- 15 g Mandeln, gestiftelt
- 15 g Rosinen
- 20 g Zucker
- 10 g Puderzucker
- 150 g Passione! Sauerkirsch-Grütze

Mehl, Eier und Milch zu einem fließenden Teig verarbeiten. Die Margarine in einer Pfanne zerlaufen lassen, den angerührten Teig dazugeben. Auf die Oberfläche des Teigs Rosinen und Mandeln streuen, auf beiden Seiten den Teig ausbacken. Dann mit zwei Kochlöffeln den Teig in ca. 2 bis 3 cm große Stücke reißen, Zucker darauf streuen und karamellisieren lassen. Auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Passione! Sauerkirsch-Grütze in einem Schälchen dazureichen.

### *Pfannkuchen-Quark-Lasagne mit Sauerkirsch-Grütze*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 100 ml Milch
- 500 g Quark
- 300 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 20 g Öl
- 120 g Passione! Sauerkirsch-Grütze

Aus Eiern, Mehl und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und daraus vier Pfannkuchen in einer Pfanne backen. Quark, steif geschlagene Sahne und Zucker zu einer Masse zusammenrühren. Die Gelatineblätter einweichen und flüssig unter die Quarkmasse heben. Dann am besten in einer Form die Pfannkuchen und die Quarkmasse schichtweise stapeln. Anziehen lassen, in Tortenstücke schneiden und mit Passione! Sauerkirsch-Grütze servieren.