



Kirsche mit WOW

Felix' und Victorias Kirschtiramisu

Zutaten für die Creme:

- 200 g Mascarpone
- 100 g Joghurt
- 150 g geschmolzene Schokolade
- 4 EL Staubzucker

Zutaten für die Kirschen:

- 300 g Kirschen (aus dem Glas)
- 10 EL Balsamicoessig
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1 Bio-Orange



Zum Verfeinern:

- 100 ml Kakao
- 1 Pckg. Biskotten
- Schokoraspeln
- Kakaopulver
- Staubzucker
- Kokosflocken

Und so geht's:

Alle Zutaten für die Creme vorsichtig vermengen und kalt stellen.
Den Zucker zusammen mit einer Vanilleschote in einer Pfanne erhitzen,
die Kirschen dazugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Balsamicoessig
ablöschen, Orangenabrieb dazugeben und mit etwas Kirschwasser
abschmecken.

Nun kann das Schichten beginnen! Eine Biskotte in ein Glas legen, etwas
Kakao darüber gießen, ein wenig Creme dazugeben, Kirschen einschichten
und wieder Biskotten darüberlegen. Diesen Vorgang so lange wiederholen,
bis das Glas voll ist.

Felix und Victorias Tipp:

Die fertigen Kirschtiramisu-Gläser mit Streuseln, Kokosflocken und etwas
Kakaopulver garnieren.

Jonas' und Ritas Kirscheis

Grundzutaten (12 Eis am Stiel)

- 500 g Kirschen
- 2 Äpfel
- 5 Orangen
- etwas Wasser
- etwas Zitronensaft



Zum Verfeinern

- etwas Honig
- Minze
- Essbare Blüten
- Lavendelblüten

Und so geht's:

Die Kirschen waschen und entkernen. Nun die Eisformen nach Belieben mit Früchten befüllen. Die Orangen auspressen und zusammen mit etwas Wasser und Zitronensaft auf die Eisförmchen aufteilen. Sollte es zu sauer sein, mit etwas Honig süßen.

Jonas' und Ritas Tipp:

Das Eis mit essbaren Blüten, Lavendelblüten und Minze verfeinern.

Tims und Ronjas Kirschsalat

Grundzutaten (4 Personen)

- 2 Handvoll Babyspinat, Wildsalat, Vogelsalat
- 200 g frische Kirschen
- 100 g Ziegenkäse
- 300 g Tomaten
- 50 g geröstete Mandelsplitter
- 1 Orange
- Saft von 2 Orangen
- etwas Olivenöl
- 1 TL Honig
- 3 TL Misopaste
- eine Handvoll Heidelbeeren
- einige Croutons



Und so geht's:

Die Kirschen waschen und entkernen. Den Salat je nach Geschmack aus den jeweiligen Lieblingszutaten zusammenstellen und mit einem Dressing marinieren.

Tims und Ronjas Tipp:

Den Salat in Cocktailgläsern servieren.

Alex' Kirschbruschetta

Grundzutaten (4 Personen):

- 200 g Kirschen
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- 1 Ciabatta
- 120 g Ricotta
- etwas Olivenöl
- eine Handvoll Pinienkerne



Und so geht's:

Die Kirschen waschen und entkernen. Tomaten und Kirschen kleinschneiden. In der Zwischenzeit das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Sobald das Brot goldbraun ist, aus der Pfanne nehmen und mit Ricotta bestreichen. Die Kirschen und die Tomaten in einer Pfanne leicht erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kirsch-Tomaten-Masse auf den Broten verteilen, mit einigen Pinienkernen und frischem Basilikum garnieren und mit Olivenöl beträufeln.