



## KIRSCHGRÜTZE / KIRSCHKOMPOTT / KIRSCH TOPPING FÜR DESSERTS



Das Kirschtopping schmeckt warm und kalt zu jeder Menge Desserts.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### ZUBEREITUNG

Lass die Kirschen abtropfen und fange den Saft auf. Verrühre den Saft mit Zucker, dem Zitronenschalenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft, Stärke und nach Belieben Amaretto. Lass den Saft aufkochen und für etwa 3-5 Minuten lang einkochen, damit er eindickt. Gib die Kirschen hinzu und lass sie mit aufkochen. Decke die Kirschgrütze ab, damit sich keine Haut bildet. Serviere sie warm oder kalt zu Eis, Waffeln, Muffins, etc.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Im Kühlschrank gelagert hält sich die Grütze mehrere Tage.

### ZUTATEN FÜR 600 ML:

- 1 Sauerkirsche
- 2 EL Zucker
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL Amaretto (nach Belieben)