



## Zutaten:

1 Glas Schattenmorellen  
2 EL Speisestärke  
200 g Cookies  
(dunkle Schokolade)  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
50 g Zucker  
3-4 EL Kirschsaff

## Tipp:

Den Kirschsaff durch Kirschwasser ersetzen.

## Schwarzwälder Kirsch-Crumble & Portionen

## Zubereitung

Schattenmorellen abtropfen lassen. Den Saft auffangen, 3-4 EL zurückbehalten, den Rest in einem Topf zum Kochen bringen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, in die kochenden Flüssigkeit gießen und kurz aufkochen lassen. Kirschen zufügen und abkühlen lassen. Cookies zerbröseln. Mit Mascarpone, Magerquark, Zucker und Kirschsaff glatt rühren. Mascarpone-Creme, Kirschkompott und Keksbrösel abwechselnd in Gläser schichten.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*