

## Nachspeise

# Weißweinchadeu mit gebackenen Kirschen

*Oftmals ist es besser gleich die doppelte Menge zuzubereiten*

### Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:

- ✓ 12 Kirschen
- ✓ 8 dag Gelierzucker
- ✓ 1/4 l Weißwein
- ✓ 4 Eidotter
- ✓ Zucker, Vanilleschote, Backpulver
- ✓ 1/4 l Milch
- ✓ helles Marzipan
- ✓ Pflanzenöl (vorzugsweise Sonnenblumenöl)

### Tipp:

Besonders pfiffig wird das Marzipankügelchen, wenn man das Marzipan mit etwas Kirschwasser aromatisiert. Einfach eine Mulde in den Marzipanriegel drücken Kirschwasser hinein und das ganze gut durchkneten.

### Aber bitte mit Gefühl:

Das Mark der Vanilleschote, 18 dag Mehl, 2 EL Kristallzucker, 1 Pack Vanillezucker und die Milch zu einem glatten cremigen Teig verrühren.

Die entkernten Kirschen mit einem kleinen Marzipankügelchen füllen und durch den Teig ziehen und in heissem geschmacksneutralem Öl ausbacken. Warm stellen und auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Weinchadeu Dotter mit kaltem Wein und Zucker mit dem Schneebesen schlagen bis die Masse schaumig ist, dann über Dunst so lange weiterschlagen, bis die Masse dick ist und hochsteigt.

In Suppentellern oder flachen Desertschüsseln anrichten und die gebackenen Kirschen daraufsetzen.

Rasch servieren!