

KIRSCHCREME MIT HAFERSTREUSELN

***Werbung ohne Auftrag wegen Verlinkung und Teilnahme an der „Hafer die Alleskörner“ Bloggermeisterschaft*

Habt ihr ein Allrounder Rezept das ihr immer wieder zu einer bestimmten Gelegenheit aus dem Hut zaubert um euch oder eure Gäste glücklich zu machen? Ich habe sicher das eine oder andere Rezept das öfter auf den Tisch kommt, aber ich experimentiere viel zu gerne um mich auf eine Leckerei festzulegen. Was einem Klassiker bei mir aber am nächsten kommt ist wohl die Dessertcreme im Glas. Meistens mit Keksen, ein bisschen Obst und Mascarpone. Das ist nämlich nicht nur extrem lecker sondern lässt sich auch ganz hervorragend vorbereiten und steht dann einfach bis zum Servieren im Kühlschrank. Und da für das diesjährige Event von Hafer die Alleskörner** Desserts mit Hafer gesucht werden (und ein paar darüber gekrümelte Haferflocken nicht ausreichen) habe ich mich entschieden diese Kirschcreme mit Haferstreuseln für euch zu zaubern. Die Haferstreusel werden dabei vorgebacken und zum Servieren auf die Creme gegeben, ihr könnt das Ganze mit dem Obst oder Kompott eurer Wahl zaubern und ich schlage euch weiter unten verschiedene Varianten für eine besonders leichte, frische oder cremige Variante vor. Aber passt gut auf eure Haferstreusel auf – vorbeischleichende Familienmitglieder werden versuchen zu naschen!





ZUTATEN FÜR 4 DESSERTGLÄSER:

Für die Streusel:

100g Hafermehl

3 EL zarte Haferflocken

50g Butter

50g brauner Zucker

Für die Creme:

150g Glas Sauerkirschen im eigenen Saft

Puderzucker nach Geschmack

250g Mascarpone / Quark / Skyr



ZUBEREITUNG:

Die Haferflocken mit dem Hafermehl und dem Zucker vermischen. Die kalte Butter mit dem Hafermix verkneten.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig wie für einen Kuchen in dicken und kleineren Streuseln darauf verteilen.

Das Blech auf oberster Schiene für 8-10 Minuten unter sehr regelmäßiger Sichtkontrolle in den Ofen schieben. Sobald die Streusel Farbe bekommen wird das Blech aus dem Ofen geholt.

Die Streusel vollständig abkühlen lassen.

Für die Kirschcreme den Mascarpone, Quark oder Skyr in eine ausreichend große Schüssel geben. Den Kirschsaft aus dem Glas nach und nach dazu geben und alles gut verrühren bis die Konsistenz von dickem Fruchtjoghurt erreicht ist. Die Kirschen abtropfen lassen und unterheben. Die Creme nach Lust und Laune mit Puderzucker abschmecken.

Die Kirschcreme auf Dessertgläser verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Wenn es soweit ist die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, die Haferstreusel darauf verteilen und eure Kirschcreme mit Haferstreuseln zusammen mit euren Gästen genießen.

Die Haferflocken geben den Streuseln eine tolle Konsistenz und gefühlt nascht man gleich viel

gesünder.

Lasst es euch schmecken!

