

## **Kirschen mit Amarenasabayone überbacken.**

### **Zutaten für 6 Personen:**

160 g entsteinte Süßkirschen  
2 Stk Eigelb  
2 El Kirschlikör  
100 ml Sahne  
50 ml Milch  
4 El Amarenasirup  
Zucker, Zimt, Nelken, gemahlener Orangenabrieb

### **Zubereitung:**

Kirschen in eine Schüssel geben, mit Zucker, Zimt, Kirschlikör und wenig Nelkengewürz vermischen. Marinierte Kirschen abdecken und für eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Eigelb, Zucker, Sahne, Milch, Amarenasirup und zwei Messerspitzen Orangenabrieb verrühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis alles cremig ist.

Backofen Oberhitze auf volle Leistung stellen, Kirschen in tiefe Teller verteilen, mit der Sabayone überziehen und kurz gold braun überbacken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H