

# Kirschpunsch

## MIT RUM UND KIRSCHLIKÖR

Zutaten für einen großen Topf Punsch

- 1 Glas Sauerkirschen
- 0,75 l Weißwein
- 1 l Kirschsafte
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 0,5 l **Delica Sauerkirsch Likör 20% vol**
- 200 ml **Delica Rum Likör mit Kirsche verfeinert 20% vol**
- Zucker

Sauerkirschen mit Saft, Weißwein, Kirschsafte, Zimtstange und Nelken in einen Topf füllen und erhitzen. Ganz wichtig ist hierbei: Die Flüssigkeit sollte während der gesamten Zubereitung nicht kochen.

Wenn der Punsch heiß ist, Sauerkirsch Likör und Rum Likör zugeben und heiß werden lassen. Nelken und Zimtstange aus dem Kirschpunsch entfernen und probieren.

Wer möchte, kann nach Geschmack noch etwas Zucker zufügen.

Wer mag, kann die Kirschen schon Tage oder Wochen vorher in den Rum einlegen, damit sie das Aroma aufnehmen.



# Kirsch-Schoko

## JOGHURT-TORTE

- 150 ml Pflanzenöl
- 150 g Naturjoghurt
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 225 g Weizenmehl
- 3 ½ TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Natron
- 50 g Zartbitterschokolade geschmolzen
- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 200 g **Delica Sauerkirsch-Schoko Creme**
- 5 EL **Delica Sauerkirsch Likör 20% vol**
- 500 ml Sahne, geschlagen

Öl, Joghurt, Zucker und Eier cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Natron auf die Mischung sieben und gut unterrühren, dann die geschmolzene Schokolade einrühren.

Den Teig gleichmäßig in einer Springform (Ø 26 cm) verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40-45 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, damit drei Böden entstehen. Auf dem ersten Boden den Kirschlikör verteilen, anschließend die abgetropften Sauerkirschen trapieren. Danach etwas geschlagene Sahne auf den Kirschen verteilen. Dann den zweiten Boden auf die Kirsch-Sahnemasse legen. Die Sauerkirsch-Schoko Creme und anschließend wieder etwas Schlagsahne darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen und die restliche Sahne um die ganze Torte verstreichen.



# Kirschzeit

IST SOMMERZEIT!

# Triple Chocolate

## MIT SCHUSS

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 250 ml kalte Milch
- 1 Pck. **Delica Mousse au chocolat**
- 4 EL **Delica Sauerkirschbrand 40% vol**
- 1 Pck. Vanillezucker

Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.

Milch in einen Rührbecher geben, Mousse au chocolat-Pulver langsam in die gekühlte Milch einrühren. Die Masse so lange aufschlagen, bis sie steif ist. 2 Esslöffel Sauerkirschbrand zufügen und nochmals kurz verrühren.

Kirschen mit 2 Esslöffel Sauerkirschbrand und Vanillezucker vermischen und in eine Schale füllen. Mousse au chocolat darauf verteilen. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

# Rucolasalat

## MIT ZIEGENKÄSE UND KIRSCHDRESSING

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Rucola
- 1 Stk. Radicchio
- 300 g Ziegenkäse
- 550 g Süßkirschen
- 8 EL **LAUX Olivenöl nativ extra „Italien“**
- 5 EL Portwein
- 4 EL **Delica Kirsch Balsam-Essig 5% Säure**
- 4 EL Ahornsirup o. Apfeldicksaft
- Magellan Meersalz & Pfeffermischung bunt aus der Mühle**
- 150 g Parmaschinken
- 2 EL **Delica Crema Balsamica alla ciliegia**

Rucola putzen und waschen. Radicchio halbieren und Strunk entfernen. Radicchio in Streifen schneiden und ca. 10 Min. in lauwarmes Wasser legen (nicht zu heiß, sonst welken die Blätter) – das lässt die Bitterstoffe entweichen.

Ziegenkäse in 2 cm breite Scheiben schneiden. Süßkirschen waschen, entkernen und halbieren.

Olivenöl, Portwein, Kirsch Balsam-Essig und Ahornsirup verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Kirschen dazugeben.

Richten Sie den Rucola, Radicchio und Ziegenkäse sowie den hauchdünn geschnittenen Parmaschinken dekorativ auf mehreren Tellern an und verteilen das Dressing gleichmäßig darüber. Verzieren Sie anschließend mit der köstlichen Crema Balsamica alla ciliegia.

# Kirschzeit

## IST SOMMERZEIT!

**Sauerkirschbrand 40% vol**

**Whiskey cherry-spiced  
40% vol**

**Sauerkirsch Likör 20% vol**

**Kirsch Likör mit Grappa  
verfeinert 25% vol**

**Kirsch Likör mit Whisky  
verfeinert 28% vol**

**Rum Likör mit Kirsche  
verfeinert 20% vol**

**Kirsch Balsam-Essig  
5% Säure**

**Crema Balsamica  
alla ciliegia 3% Säure**

**Kirsch Nudel-Spezialität**

**Kirsche mit Amaretto  
Fruchtaufstrich**

**Sauerkirsche mit Walnuss-  
Cognac Fruchtaufstrich**

**Sauerkirsch-Schoko Creme**

**Kirsch  
Bonbon-Spezialität**

**Rotwein im Tiramisu-  
Kirsch-Blütenzauber  
aromatisierte Rooibos-/  
Früchteteemischung**

Mit freundlicher Empfehlung von Ihrem Fachhändler

