



Rezeptsammlung

von Silvia Bähler, Bauernhof Gehren, Merlischachen

Chriesi Dessert

Zutaten

1 kg	entsteinte schwarze Chriesi (Kirschen)
800 g	Zucker
3 dl	Kirsch (50%vol.)
Nach Belieben	Vanilleglacé und frische Nidlä (Schagrahm)

Zubereitung

Die Chriesi mit dem Zucker zusammen aufkochen. Vorsichtig den Kirsch dazu geben. In saubere Gläser abfüllen.

Die „beschwipsten“ Chriesi mit Vanilleglacé und frischer Nidlä servieren.

Wird Kirsch mit 40%vol. verwendet, ist das Dessert nicht lange haltbar.