

GLÜHWEIN-KIRSCH-DESSERT (WEIHNACHTS-DESSERT)

Posted on 17. Dezember 2019 by cookieundco



Categories: [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Eis/ Süßes](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [Thermomix](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#)
Tags: [Advent](#), [Amaretto](#), [Dessert](#), [Glühwein](#), [Kirschen](#), [Kirschsoße](#), [Nachspeise](#), [Nachtisch](#), [Orange](#), [Quark](#), [Sahne](#), [Schmand](#), [Vanille](#), [Vanilleextrakt](#), [Vanillepaste](#), [Weihnachten](#), [Zimt](#)

Heute habe ich wieder ein köstliches Weihnachts-Dessert für dich: Ein Glühwein-Kirsch-Dessert im Glas mit Lebkuchen. Letztes Jahr gab es ja schon das Rezept für meine [Zimt-Panna cotta mit Pflaumen-Portweinsauce](#) und mein [Orangen Cheesecake Dessert im Glas \(mit Spekulatius\)](#) hier auf Cookie und Co. Und weil ein Dessert einfach immer das I-Tüpfelchen und der krönende Abschluss nach einem leckeren Weihnachts-Menü ist, wird es auch dieses Jahr höchste Zeit für ein neues Dessert Rezept. Denn in ein paar Tagen ist ja schon Weihnachten...



Das Glühwein-Kirsch-Dessert

Das Beste an diesem Glühwein-Kirsch-Dessert: Es ist unkompliziert zubereitet, schmeckt unglaublich lecker und kann prima vorbereitet werden. Das Rezept kannst auch für eine größere Runde an Gästen problemlos verdoppeln oder sogar verdreifachen. Vorbereitet und im Kühlschrank geparkt, brauchst du es vor dem Verzehr dann nur noch zu dekorieren. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann das Glühwein-Kirsch-Dessert auch gleich bequem abgedeckt und aufbewahrt werden. Entweder mit den dazugehörigen Glasdeckeln oder mit den passenden (und praktischen) [Plastikdeckeln](#). In der Regel serviere ich meine Desserts immer in den hübschen Weckgläsern. Aber diesmal habe ich mich passend zur Glühwein-Kirsch-Soße für meine Glühweingläser entschieden. So serviert, finde ich ein Dessert auch mal ganz originell, vor allem wenn Glühwein mit verarbeitet wurde.



Woraus besteht das Glühwein-Kirsch-Dessert?

Dieses Schichtdessert besteht aus einer leckeren Quark-Schmand-Creme, die abwechselnd mit einer aromatischen Glühwein-Kirsch-Soße auf einem zerbröseltem Lebkuchenherz geschichtet wird. Die Soße verfeinere ich übrigens sehr gerne mit etwas Amaretto. Für die Kinder bereite ich die Soße dann einfach nochmal in der alkoholfreien Variante mit Kirschsafte zu (geht ja zum Glück ruck-zuck). Und falls du es nicht ganz so weihnachtlich magst, aber trotzdem noch ein einfaches und sündhaft leckeres Dessert suchst, kann ich dir noch wärmstens meinen [Mandarinenbecher](#) sowie meinen [Eierlikörtraum](#) empfehlen. Beide Rezepte sind sehr schnell zubereitet und können entweder sofort verzehrt oder auch schon einen Tag vorher in Ruhe zubereitet werden. Aber geschmacklich passt das Glühwein-Kirsch-Dessert natürlich perfekt in den Advent und in die Weihnachtsfeiertage. Besonders an den Feiertagen ist ja meistens schon mehr als genug zu tun, aber ein toller Nachtisch

rundet einfach jedes Festessen erst so richtig ab. Da kommt so ein unkompliziertes Dessert gerade recht. Vielleicht probierst du es ja an den Feiertagen aus? Ich wünsche dir jetzt schon mal viel Spaß beim Nachmachen...



GLÜHWEIN-KIRSCH-DESSERT



Die angegeben Menge reicht für 4 größere oder 6 mittelgroße Desserts.

FÜR DIE GLÜHWEIN-KIRSCH-SOSSE

- 200 g abgetropfte Kirschen aus dem Glas (ca. ½ Glas) (Schattenmorellen)
- 150 g Glühwein (alternativ Kirschsafte)
- 1-2 EL Amaretto (optional)
- 10 g Speisestärke
- 20 g brauner Zucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- etwas Zimt
- Vanille

FÜR DIE CREME:

- 200 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 380 g Quark mit 20% Fett (oder Magerquark)
- 75 g Honig (flüssig, z.B. Blütenhonig)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- etwas geriebene Orangenschale
- 1 Prise geriebene Tonkabohne (alternativ Zimt)
- 300 g Schlagsahne
- 3 TL Sahnesteif oder SanApart
- 2 EL Puderzucker

SONSTIGES:

- 12 kleine Lebkuchenherzen ((gerne mit Marmelade gefüllt))

- 6 kleine Dessert-Gläser (z.B. Weckgläser á 220-250 ml)

GLÜHWEIN-KIRSCH-SOSSE

1. Alle Zutaten für die Soße, bis auf die Kirschen, in einen Topf geben und glatt rühren.
2. Unter ständigem rühren kurz aufkochen lassen.
3. Anschließend die Kirschen hinzugeben und vorsichtig unterheben..
4. Nochmal abschmecken und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

(Die fertige Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank und kann daher gut vorbereitet werden.)

Creme

1. Schmand und Quark mit dem Honig, Vanille, Orangenschale und 1 Prise geriebene Tonkabohne cremig rühren.
2. Die Sahne mit 2 EL Puderzucker sowie 2 TL Sahnesteif/ SanApart steif schlagen.
3. Etwas mehr als die Hälfte der Sahne unter die Creme heben (Rest für die Deko beiseite stellen).

Deko

1. Lebkuchenherzen grob zerbröseln, in 6 Dessert Gläser geben und leicht andrücken.
2. Creme und Soße in die Dessert-Gläser schichten.
(Wer mag, kann zusätzlich noch eine Schicht mit einem grob zerbröselten Lebkuchenherz einfügen.)
3. Mit der restlichen Sahne und nach Wunsch je mit einem Lebkuchenherz dekorieren.

GLÜHWEIN-KIRSCH-DESSERT | Thermomix-Rezept



Die angegeben Menge reicht für 4 größere oder 6 mittelgroße Desserts.

FÜR DIE GLÜHWEIN-KIRSCH-SOSSE

- 200 g abgetropfte Kirschen aus dem Glas (ca. ½ Glas) (Schattenmorellen)
- 150 g Glühwein (alternativ Kirschsafft)
- 1-2 EL Amaretto (optional)
- 10 g Speisestärke
- 20 g brauner Zucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- etwas Zimt
- Vanille

FÜR DIE CREME:

- 200 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 380 g Quark mit 20% Fett (oder Magerquark)
- 75 g Honig (flüssig, z.B. Blütenhonig)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- etwas geriebene Orangenschale
- 1 Prise geriebene Tonkabohne (alternativ Zimt)
- 300 g Schlagsahne
- 3 TL Sahnesteif oder SanApart
- 2 EL Puderzucker

SONSTIGES:

- 12 kleine Lebkuchenherzen ((gerne mit Marmelade gefüllt))
- 6 kleine Dessert-Gläser (z.B. Weckgläser á 220-250 ml)

GLÜHWEIN-KIRSCH-SOSSE

1. Alle Zutaten für die Soße, bis auf die Kirschen, in den Mixtopf geben.
2. Für 20 Sek./ Stufe 3 verrühren.
Anschließend für 3-4 Min. / 100° / Stufe 3 aufkochen lassen.
3. Danach die Kirschen vorsichtig unterheben.
4. Nochmal abschmecken und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
(Die fertige Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank und kann daher gut vorbereitet werden.)

Creme

1. Schmetterling einsetzen.
Die Sahne mit 2 EL Puderzucker sowie 2 TL Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben.
Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3.5 steif schlagen.
2. Schmetterling wieder entfernen, die Sahne umfüllen und kalt stellen.
3. Schmand und Quark mit dem Honig, Vanille, Orangenschale und 1 Prise geriebene Tonkabohne in den Mixtopf geben. Für 20 Sek. / Stufe 4 cremig rühren.
4. Etwas mehr als die Hälfte der Sahne mit dem Spatel unter die Creme heben (Rest für die Deko beiseite stellen).

Deko

1. Lebkuchenherzen grob zerbröseln, in 6 Dessert Gläser geben und leicht andrücken.
2. Creme und Soße in die Dessert-Gläser schichten.
(Wer mag, kann zusätzlich noch eine Schicht mit einem grob zerbröselten Lebkuchenherz einfügen.)
3. Mit der restlichen Sahne und nach Wunsch je mit einem Lebkuchenherz dekorieren.



Bitte dieses Feld leer lassen

Anmelden und nichts mehr verpassen!

Erhalte kostenlos eine Nachricht über neue Rezepte direkt in Dein Email-Postfach.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)