

# KIRSCHSOSSE - FÜR VIELE GELEGENHEITEN

*Posted on 28. Februar 2018*



Heute habe ich mal wieder ein kleines Basic-Rezept für euch, für eine leckere Kirschsoße. Sie passt zu sehr vielen Gelegenheiten, wie Grießbrei & Milchreis, Waffeln & Crêpes, Eis & Desserts, Joghurt & Quark...und, und, und...



Seht diese Kirschsoße einfach als Grundrezept an, dass ihr nach eurem Geschmack und nach Lust und Laune variieren könnt. Ich koche die Soße auch immer etwas unterschiedlich, je nachdem wozu ich sie reichen möchte. Ob mit geriebener Tonkabohne, Zimt, Bittermandelaroma oder sogar etwas abgeriebener Zitronenschale...alles passt ganz prima zu den Kirschen und rundet den Geschmack sehr lecker ab.

Besonders zu Milchreis liebe ich diese einfache und fruchtige Soße sehr oder auch zu frischen Waffeln mit Vanilleeis. (Nicht nur in der kalten Jahreszeit als Seelentröster.) Die Kirschsoße ist rucki-zucki fertig, kinderleicht gekocht und schmeckt warm wie kalt. Ideal, wenn spontan der Süßhunger kommt...

## Zutaten für die Kirschsoße:

- 1 Glas Kirschen á 680g (350g Abtropfgewicht)
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver zum kochen *oder* 18g Speisestärke
- 25g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht
- 1 Löffelspitze Zimt *oder* 2-3 Tropfen Bittermandelaroma *oder* etwas geriebene Tonkabohne
- optional: 1-2 El Amaretto

## Zubereitung der Kirschsoße:

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei in einem Topf auffangen.
2. Die Kirschen beiseite stellen und den aufgefangenen Kirschsaft mit den restlichen Zutaten glatt rühren.
3. Unter ständigem rühren kurz aufkochen lassen.
4. Anschließend die Kirschen vorsichtig unterheben und kurz mit erwärmen.
5. Nochmal abschmecken und warm oder abgekühlt servieren.
6. Die fertige Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank.

## Zubereitung im Thermomix®:

1. Das Gärkörbchen in den Mixtopf einhängen, die Kirschen darin abtropfen lassen und den Kirschsaft im Mixtopf auffangen.
2. Gärkörbchen wieder herausnehmen und die restlichen Zutaten hinzugeben.
3. Für 20 Sek./ Stufe 3 verrühren.
4. Gärkörbchen wieder einhängen und für 6-7 Min. / 100° / Stufe 3 aufkochen lassen.
5. Nach der Kochzeit die Kirschen mit in den Mixtopf geben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben (oder gleich in einer Schale vermischen).
6. Nochmal abschmecken und warm oder abgekühlt servieren.
7. Die fertige Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen!