



## Kirsch-Streusel-Mascarpone

### Zutaten:

500g Kirschen  
200g Mascarpone  
100g Butter  
100g Zucker  
200g Mehl  
2 Eier  
1 Pckg. Vanillzucker



### Zubereitung:

Entsteinen Sie die Kirschen. Geben Sie die Kirschen in eine große Schüssel und zuckern Sie sie ein wenig und mischen Sie sie gut durch.

Nehmen Sie sich Dessertgläser und bedecken Sie den Boden mit Kirschen.

Nehmen Sie sich eine Rührschüssel und geben Sie das Mehl, den Zucker und die Butter dazu. Die Butter sollte kalt sein, sonst gibt es keine Streusel. Mischen Sie alles gut durch. Lassen Sie sich nicht zu viel Zeit, damit die Butter nicht zu warm wird. Am Ende haben Sie einen streuseligen Teig, der beim Zusammendrücken hält. Geben Sie die Streusel auf die Kirschen in den Dessertgläsern.

Heizen Sie den Ofen auf 200°-220°C vor. Geben Sie die Kirschen für etwa 10 Minuten in den Ofen.

Geben Sie Vanillzucker und zwei Eigelb in eine Schüssel und schlagen Sie es schaumig. Bei Bedarf noch etwas nachzuckern. Geben Sie die Mascarpone mit in die Schüssel und mischen Sie alles gut durch.

Bedecken Sie die Kirsch-Streusel in den Dessertgläsern mit der Mascarpone. Garnieren Sie mit Minzblättern.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.