

Kirschkuchen mit Butterstreuseln dazu Zimtcreme mit Schokoröllchen



Kirschkuchen mit Butterstreuseln – Foto: Erlenbacher Backwaren

Zubereitungszeit: ca.10 Minuten

Für 4 Stücke:

150 g Schlagsahne

50 g Mascarpone

2 TL brauner Zucker

2 TL gemahlener Zimt

2 EL Salzmandeln

Weißer Schokoröllchen zum Dekorieren

Step 1

Sahne, Mascarpone, braunen Zucker und etwas Zimt zu einer halbfesten Creme aufschlagen.



Step 2

Mandeln in schmale Stücke schneiden oder hacken.



Step 3

Für jedes Kuchenstück 1 Portion Creme auf einen Teller streichen, den Kuchen darauflegen, mit Mandeln, Schokoröllchen und etwas Zimt garnieren.

