

Schattenmorellenspieß flambiert

Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen

Für den Teig:

5 Butterkekse
¼ Beutel Kokosflocken
1 Ei (M)
20 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
2 EL Mehl
3-4 EL Milch oder Bier nach Bedarf
1 TL Butterschmalz
3 cl Kirschwasser
Ausreichend Öl zum schwimmenden Ausbacken

Zubehör:

Schaschlikspieße

Zubereitung:

Die Odenwald Schattenmorellen abtropfen lassen. Je 6-8 Kirschen auf Schaschlikspieße stecken und auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Herstellung des Teiges: Die Butterkekse raspeln. Aus Ei, Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Kokosflocken, geriebenen Butterkeksen und Butterschmalz einen Teig mischen – zuletzt Milch bzw. Bier einrühren.

In dem Teig die Kirschspieße wenden. Sollte der Teig nicht haften, die Kirschen kurz in Mehl wenden und erneut in den Teig legen. Im schwimmenden Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Spieße werden beim Servieren mit dem Kirschwasser übergossen und angezündet.

Dazu passt sehr gut Vanillesauce oder Vanilleeis.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



Guten Appetit!