

# Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und [Milchreis](#). Aber auch zu [Vanille-Panacotta](#) und [Pfannkuchen](#) machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.



Heiße Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (5 Portionen):** 2 Gläser Sauerkirschen (jeweils circa 350 Gramm) | 50 Gramm Stärke | 5 Tropfen Rum-Aroma | Optional: Zucker nach Geschmack



Heiße Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (5 Minuten):** 1. Kirschen abschütten und dabei die Flüssigkeit auffangen. 2. Circa 200 Milliliter abmessen, den Rest der Flüssigkeit in einem Topf erhitzen. 3. In das abgemessene Kirschwasser mit einem Schneebesen die Stärke unterrühren. 4. Stärkegemisch mit in den Topf geben und aufkochen lassen. 5. Sobald die Masse andickt, die Kirschen vorsichtig unterrühren. 6. Kirschen heiß servieren.

Dazu passen hervorragend: Waffeln, [Milchreis](#), [Vanille-Panacotta](#) oder [Fluffige Pfannkuchen](#). Jetzt noch mehr [Nachtisch mit Obst](#) und [süße Saucen](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 95 Kalorien | 0,4 Gramm Fett | 13 Gramm Kohlenhydrate | 0,6 Gramm Eiweiß