

**Baileys-Crème, schnelle**

- 2 Gl**            **Sauerkirschen**..... abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
- 250 g**            **Zucker** ..... in den Mixtopf geben und auf Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten.  
***Den Rühraufsatz einsetzen!***
- 750 g**            **Mascarpone**
- 350 g**            **Baileys**
- 1000 g**          **Schmand**
- 50 g**            **Vanillezucker**  
**(selbstgemacht)**.. zugeben, auf Stufe 3 zu einer homogenen Masse verrühren, über die Kirschen geben, kurz unterheben und in Dessertschalen füllen.  
Mit
- Schokolade**  
**(geraspelt)** ..... bestreuen und kalt stellen.

Anmerkung:

- Vanillezucker können Sie einfach selbst herstellen. Ein Rezept finden Sie in unserem Band 1.

Rezeptvarianten:

- Statt selbstgemachtem können Sie auch 2 Pck gekauften Vanillezucker verwenden.
- Bei halber Rezeptmenge können Sie die abgetropften Kirschen direkt im Mixtopf auf Rückwärtsgang / Stufe 1 unterrühren.