

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Cherry
Time



Zutaten für 1 Blech:

- etwas Backpulver
- 70 ml Olivenöl
- 4 Eier
- 100 g Backkakao
- 280 g Mehl
- 30 ml Milch
- 280 g brauner Zucker
- 1 Espresso (40 ml)
- 200 g Kirschen

Kirsch-Brownies



Zubereitung:

1. Die Kirschen waschen und mit Hilfe eines Entsteiners entkernen.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Eier in eine Rührschüssel geben und Zucker sowie Olivenöl hinzufügen. Anschließend Mehl, Kakao, Backpulver, Espresso und Milch hinzufügen und alles gründlich miteinander vermengen.



4. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben, etwas glatt streichen und die entkernten Kirschen darauf verteilen.
5. Für ca. 20 Minuten backen und anschließend etwas auskühlen lassen.
6. Mit einem Messer vorsichtig in Vierecke oder Quadrate schneiden und die fertigen Brownies noch lauwarm genießen.

Produkt-Tipps



Kirsch-Cheesecake



Zutaten:

- 100 g Löffelbiskuit
- 50 g weiche Butter
- 1 Beutel Zitronengötterspeise für 500 ml
- 300 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 200 g Frischkäse
- 250 ml Sahne
- 150 g Süßkirschen
- etwas Minze
- 150 ml Kirschsaft
- ggf. ½ TL Zimt
- 1 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke



Zubereitung:

1. Die Löffelbiskuit z.B. in der Küchenmaschine zermahlen, mit der Butter mischen und in eine Westmark Springform (18 cm Ø) drücken.
2. Götterspeise mit Wasser und Zucker verrühren und ca. 10 min quellen lassen, dann kurz erhitzen (Achtung: darf nicht kochen), vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Frischkäse mit lauwarmer Götterspeise mischen. Wenn die Masse fest wird, Sahne unterheben.
3. Masse in die Springform einfüllen. Für mehrere Stunden kalt stellen (ggf. über Nacht). Zum Trennen der Torte vom Formenrand einen Kuchenlöser verwenden.

Topping:

4. Kirschen waschen und die Kerne mit Hilfe des Westmark Kirschkerners »Kerni« entfernen oder die Kirschen dekorativ samt Stiel verwenden.
5. Saft mit Zucker und ggf. Zimt aufkochen. Stärke mit 2-3 TL Wasser anrühren. Topf vom Herd nehmen, Stärke einrühren und wieder aufkochen lassen bis die Sauce bindet. Sauce gut abkühlen lassen und vor dem Servieren über den Kuchen gießen. Mit den Kirschen und der Minze garnieren.



Pflaumen-Crumble



Zubereitung:

1. Pflaumen waschen und entsteinen. In Viertel schneiden und mit Vanillezucker vermischen.
2. Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelb dazugeben und zu Streuseln kneten. Die Streusel für etwa 20 Minuten kühl stellen.
3. Auflaufform mit Butter auspinseln und den Boden dünn mit Streuseln bedecken. Die Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen und die restlichen Streusel auf die Pflaumen geben.
4. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und den Pflaumen-Crumble für etwa 30 Minuten backen. Direkt nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und lauwarm genießen.

TIPP: Dazu noch etwas Vanilleeis - schmeckt einfach herrlich!

Zutaten für 4 Port.:

- 400 g Pflaumen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- etwas Butter für die Form
- 20 g Puderzucker zum Bestreuen



Zutaten:

- 200 g Pflaumen
- 200 g Kirschen
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ¼ TL Zimt
- 300 ml Rotwein
- 1 EL Speisestärke
- etwas Wasser zum Anrühren



Pflaumen- Kirsch- Kompott

Zubereitung:

1. Pflaumen und Kirschen waschen und mit Hilfe eines Entsteiners entkernen. Bei Bedarf können die Pflaumen auch geviertelt werden.
2. Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen, bis er eine hellgelbe Farbe angenommen hat. Dann mit Rotwein ablöschen und etwas köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



3. Danach Pflaumen, Kirschen, Vanillezucker und Zimt in den Topf geben und alles auf kleiner Flamme weichkochen lassen.
4. Währenddessen die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zum Kompott geben und erneut aufkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas mehr Zucker abschmecken.

Produkt-Tipps



WESTMARK

MACH'S EINFACH!



scan me

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0414