

Wertschöpfende Resteverwertung: Schwarzwälder Kirsch Petit four



Resteverwertung Teil 2...

Was tun mit den süßen Resten der vergangenen Ostertage? Bei mir sind noch trockene Reste vom Biskuit-Osterlamm, etwas Kuchen und jede Menge Schokolade übrig geblieben. Daraus lassen sich sehr gut Rumspitzen zaubern oder, wie in diesem Fall, super saftige Schwarzwälder Kirsch Petit four. Das Rezept ist sehr einfach und das Ergebnis herrlich.

Deswegen hier die Rezeptur für unsere **Schwarzwälder Kirsch Petit four**:

Zutaten

- 260 g Osterlamm (Biskuit- bzw. Kuchenreste)
- 130 g Kirschkonfitüre
- 30 g Schwarzwälder Kirschwasser
- 20 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Schokolade, fein geraspelt
- Extra: 250 g Kuvertüre oder Schokoladen-Reste

Zubereitung

Den Biskuitteig bzw. das Osterlamm mit den Händen zerbröseln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Dann in eine Kastenform, die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist, ca. 2-3 cm hoch einfüllen und andrücken. Im Kühlschrank 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann herausnehmen und in Stücke schneiden.

Kuvertüre nach Verpackungsangabe (oder einfach Schokoladenreste) schmelzen und damit die Stücke

überziehen. Fest werden lassen und genießen.