

# Schwarzwälder Kirsch-Eis mit frischen Erdbeeren und Cointreau



## Zutaten für eine Portion:

1-2 Kugeln Schwarzwälder Kirsch-Eis (oder Vanille-Eis)

2 frische Erdbeeren

3-4 TL Cointreau (alternativ Kirschwasser)

Puderzucker für Dekoration

## Besondere Hilfsmittel:

Puderzuckerstreuer oder Teesieb

1. Erdbeeren waschen und halbieren. Auf einem Dessertteller anrichten.

2. Je einen knappen TL Cointreau über jede Erdbeerhälfte verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreuen - Streuer oder Teesieb verwenden.

3. Eis portionieren und dazu geben.

## Hinweise:

Köstlich.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Nachspeisen, Eis, Früchte, deutsch

Rezeptanregung: Roland und Ingeborg P., 10.08.2008  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 04.04.2024