

# Feenkönigin

mit Sauerkirschen in Frühburgunder

1 Einmachglas ( 500 ml) Mühlheimer-Sauerkirschen, entsteint  
in einer halben Flasche ( 375 ml) Ahr-Frühburgunder  
einige Stunden ziehen lassen

1 Liter Sahne sehr steif schlagen

8 Blatt weiße Gelantine auflösen und ausdrücken,  
die Kirschen und die Sahne unter die erkaltete Gelantine ziehen  
alles zusammen mit Zucker abschmecken

Kalt servieren