

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