



- 0,8 l Milch
- 600 g Kirschen
- 200 g Mandeln
- 100 ml Rotwein
- 150 g Reis oder Reismehl
- 50 g Schmalz oder Butter
- 150 g Zucker
- 50 g Haferflocken

Die Steine der Kirschen entfernen. Sauerkirschen sollten gezuckert werden. Alternativ können auch Kirschen aus dem Glas genommen werden. Anschließend die Kirschen durch ein Sieb passieren. Jetzt den Rotwein hinzugeben.

Den Reis zu Mehl zerstoßen. Dies kann man stielecht in einem Mörser tun. Die Mandeln fein mahlen,

Die Milch aufkochen.

Die Kirschen mit dem Wein, die Mandeln und das Reismehl in die Milch geben. Wer möchte kann Haferflocken hinzugeben.

In einer Pfanne Schmalz oder Butter zerlassen und den Zucker zugeben. Dies über die Kirschspeise gießen. Das Gericht wird warm serviert.

Konkavelite