

Rezept

Kirsch-Pumpernickel-Becher

Ein Rezept von Kirsch-Pumpernickel-Becher, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen mit Süßstoff gesüßt, 185 g Abtropfgewicht) | 1 Scheibe Pumpernickel (ersatzweise Schwarzbrot) |
| 1 TL abgeriebene Zitronenschale | 1 EL Zitronensaft |
| 250 g Cremequark (0,2 % Fett) | 1 TL Fruchtzucker |
| 1 Msp. gemahlene Vanille | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Kirschsafte anderweitig verwenden, z.B. für eine Kirsch-Schorle.

2. Den Pumpernickel mit den Fingerspitzen fein zerbröseln. Mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen. Den Quark mit 1/2-1 TL Fruchtzucker und der Vanille aufschlagen.

3. Von den Kirschen und dem Pumpernickel jeweils etwas zum Garnieren beiseite legen. Den Quark, die restlichen Kirschen und den übrigen Pumpernickel abwechselnd in Gläser schichten. Mit Pumpernickelbröseln und Kirschen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.