

Rezept

Pommersche Götterspeise

Ein Rezept von Pommersche Götterspeise, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Pumpernickel	4 EL Butter
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	400 g Sauerkirschen
80 g Zucker	2-3 EL Kirschwasser (nach Belieben)
300 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Pumpernickel in Stücke brechen und im Blitzhacker oder mit einem Messer grob zerkrümeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brotkrümel darin ca. 2 Min. unter Rühren anbraten. Mit 1 Päckchen Vanillezucker bestreuen und alles leicht karamellisieren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Brotkrümel abkühlen lassen.
2. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Den Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Dabei nicht umrühren. Sobald der geschmolzene Zucker anfängt, sich hellbraun zu verfärben, die Kirschen zugeben (Achtung, das kann spritzen!) und 5-10 Min. unter Rühren schmoren, bis sich der Karamell wieder aufgelöst hat. Das Kirschwasser (falls verwendet) unterrühren und die Kirschen in ca. 1 Std. vollständig abkühlen lassen. Einige für die Garnitur beiseitelegen.
3. Die Sahne ganz steif schlagen und mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker süßen. Abwechselnd die abgekühlten Schwarzbrotkrümel, das abgekühlte Kirschkompott und die Sahne in eine Schüssel schichten, die oberste Schicht soll Sahne sein. Mit den beiseitegelegten Kirschen verzieren.