

Rezept

# Schnelle westfälische Quarkspeise

Ein Rezept von Schnelle westfälische Quarkspeise, am 17.06.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>100 g</b> Pumpernickel                    | <b>1 Glas</b> Sauerkirschen (ca. 350 g Abtropfgewicht) |
| <b>500 g</b> Quark (40 % Fett)               | <b>125 ml</b> Milch                                    |
| <b>3 EL</b> Zucker                           | <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker                        |
| <b>50 g</b> Raspelschokolade (Fertigprodukt) | <b>2 TL</b> Rum oder Kirschwasser (nach Belieben)      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Den Pumpernickel im Blitzhacker zerbröseln und die Krümel in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten.

---

2. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Quark mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren.

---

3. Die Pumpernickelkrümel mit der Raspelschokolade mischen. Zwei Drittel davon auf 4 Dessertschälchen verteilen. Jeweils 2 EL Kirschsafft und nach Belieben Rum oder Kirschwasser darüberträufeln. Erst die Kirschen, dann den Quark darauf verteilen. Mit den restlichen Krümeln garnieren. Das Dessert mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.