

Rezept

Schnelle westfälische Quarkspeise

Ein Rezept von Schnelle westfälische Quarkspeise, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Pumpernickel	1 Glas Sauerkirschen (ca. 350 g Abtropfgewicht)
500 g Quark (40 % Fett)	125 ml Milch
3 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
50 g Raspelschokolade (Fertigprodukt)	2 TL 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.