

Rezept

# Süßer Quark mit Pumpernickel

Ein Rezept von Süßer Quark mit Pumpernickel, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Quark (Magerstufe)	<b>250 g</b> süße Kirschen
<b>60 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Sahne
<b>3 Scheiben</b> Pumpernickel (150 g)	<b>2 EL</b> geriebene Schokolade
<b>1 Msp.</b> Zimtpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem angefeuchteten Leinentuch auslegen, den Quark einfüllen und ca. 8 Std., am besten über Nacht, gut abtropfen lassen.

---

2. Die Kirschen waschen und entsteinen, in einen Topf geben und mit der Hälfte vom Zucker bestreuen, 2 EL Wasser dazugeben und aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen. Abgetropften Quark mit Sahne und dem restlichen Zucker glatt rühren.

---

3. Pumpernickel klein zerbröseln und mit geriebener Schokolade und Zimt vermischen.

---

4. Abwechselnd Quark, Kirschen und Pumpernickelbrösel in Gläser oder Dessertschälchen schichten.