Rezept

Süßer Quark mit Pumpernickel

Ein Rezept von Süßer Quark mit Pumpernickel, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.