



Westfälische Quarkspeise

Für 8 Personen

- 500 g Magerquark
- ¼ l Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- 400 ml Sahne
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Pck. Tortenguss rot
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 100 g Blockschokolade
- evtl. 2 Esslöffel Rum

Quark mit Zucker und Milch verrühren. Die Sahne und 1 Esslöffel Zucker steif schlagen. Die geschlagenen Sahne unter den Quark rühren und das Ganze kalt stellen. Die Sauerkirschen abgießen, den Saft auffangen und in einem Topf zum Kochen bringen. Den Saft mit dem angerührten Tortenguss binden. Die Sauerkirschen wieder hinein geben und erkalten lassen. Das Schwarzbrot zerbröseln und wenn man mag, mit etwas Rum beträufeln. Die Schokolade grob raspeln und mit dem Schwarzbrot vermischen.

Die Westfälische Quarkspeise in hohe Gläser oder in rustikale Weckgläser einschichten. Unten eine weiße Quarkschicht einfüllen, darauf Sauerkirschen geben, darauf wieder Quark einfüllen und obenauf mit dem Pumpernickelgemisch und einer Sauerkirsche garnieren.

Tipp: Sehr lecker auch mit allen anderen Früchten.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

