Westfälische Quarkspeise

Dessert-Klassiker aus Westfalen

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 500 g Quark
- 125 g Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 150 g Pumpernickel
- 100 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt oder fein gehackt
- 2-3 EL Kirschwasser (alternativ Kirschsaft)

ZUBEREITUNG

1. Den Quark mit 100 g Zucker und der Milch verrühren und zur Seite stellen.
2. Die Kirschen auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
3. Pumpernickel zerbröseln und mit dem restlichen Zucker mischen. Kirschwasser (oder Kirschsaft) und Schokolade dazugeben und verrühren.
4. Je nach Größe 4-6 (Dessert)Gläser bereitstellen. Nun schichtweise einfüllen. Zuerst die Pumpernickel-Schoko-Krümel, dann die Kirschen und danach die Quarkcreme. Wiederholen bis die Gläser gefüllt bzw. alles verteilt ist.
5. Vor dem Servieren sollte die Quarkspeise ca. 2 Stunden kühl gestellt werden.