

Niederrhein-Dessert

Für zwei Personen

150 g nussiges Pumpernickel	200 g TK-Beerenobst	200g sahniger Frischkäse
1 Pck. Vanillezucker	75 g Puderzucker	200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif	100 g Mandeln	Zucker, Butter

Das Beerenobst auftauen lassen, das Schwarzbrot zerbröseln. Mit dem Handrührer Frischkäse, Sahne und 50 Gramm Puderzucker verrühren, dabei den Sahnesteif einrieseln lassen. In einem kleinen Topf die Beeren mit dem Rest Puderzucker und dem Vanillezucker aufkochen lassen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und darin zuerst die Mandeln und danach das zerbröselte Schwarzbrot anrösten. In einer Dessertschüssel nacheinander das Schwarzbrot, die Frischkäsecreme, die Beeren und die Mandeln schichten. Zuletzt ein wenig Zucker drüberstreuen.

Katja Reinhard am 12. September 2013