

## Westfälische Quark-Speise

### Für zwei Personen

|                        |                     |                   |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 50 g Pumpernickel      | 175 g Sauerkirschen | 250 g Quark, 40%  |
| 75 ml Milch            | 2 EL Zucker         | 8 g Vanillezucker |
| 25 g Schokoladenraspel | 1 TL Rum            |                   |

Den Pumpernickel in einem Mixer zerbröseln und die Krümel in einer Pfanne ohne Fett fünf Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Den Quark mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker glattrühren. Die Pumpernickel-Krümel mit den Schokoladenraspeln mischen. Zwei Drittel davon auf zwei Dessertschälchen verteilen. Jeweils ein Esslöffel Kirschsafte und Rum darüber träufeln. Erst die Kirschen in das Dessertschälchen und dann den Quark darauf verteilen. Mit den restlichen Krümeln garnieren, nun im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen und anschließend servieren.

Jaco van Dipten am 21. November 2013