

# Mecklenburger Götterspeise

**Für zwei Personen**

**Für die Götterspeise:**

|                                    |                         |                                  |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| 2 Scheiben trockenes Schwarzbrot   | 200 g Schattenmorellen  | 100 ml süße Sahne                |
| 2 EL Weinbrand                     | 1 TL Speisestärke       | 2 Platten Gelatine               |
| 1 Zweig Minze                      | 2 EL Zucker             | $\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz |
| $\frac{1}{2}$ TL Spekulatiusgewürz | $\frac{1}{2}$ TL Zimt   | 1 Schote Vanille                 |
| 1 TL Kakaopulver                   | Bitter-Schokolade (60%) |                                  |

**Für die Mecklenburger Götterspeise:**

Das Schwarzbrot in einer Moulinette fein zerkleinern und mit Kakaopulver und Zucker vermengen. Anschließend den Weinbrand hinzugeben.

Gelatineplatten in kaltem Wasser einweichen.

Den Kirschsafte abgießen und die Hälfte des Saftes mit Stärke und Gelatine abbinden, anschließend über die Kirschen geben und unterheben. Mit Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz verfeinern. Die Sahne streif schlagen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Unter die Sahne heben.

In Gläser schichten, dazu als erstes Schwarzbrot gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dann die gebundenen Kirschen darauf geben und zum Schluss die Vanille-Sahne gleichmäßig darüber verteilen. Diese Reihenfolge nochmal wiederholen und abschließend mit etwas geraspelter Schokolade garnieren.

Die Mecklenburger Götterspeise - Schichtdessert aus Schwarzbrot, Kirschen und Vanille-Sahne in Gläsern anrichten mit Minze garnieren und servieren.

Linda Koch am 27. April 2017