



WESTFÄLISCHE QUARKSPEISE

Zutaten:

200g Pumpernickel
4 EL Kirschwasser
1 Tafel Zartbitterschokolade
500g Quark (40%)
1 Päckchen Vanillezucker
100g Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Glas Sauerkirschen (ca. 370g Abtropfgewicht)

Zubereitung:

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne oder auf dem Backblech etwas rösten bzw. trocknen. Abkühlen lassen und mit Kirschwasser beträufeln. Die Schokolade mit einem Küchenmesser in grobe Stücke schneiden. Den Quark mit Vanillezucker und Zucker cremig schlagen. Die Sahne schlagen und unterheben. Etwa $\frac{1}{4}$ der Masse in eine Glasschale füllen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Dann die restliche Quark-Sahne darüber streichen. Zum Schluss die mit Schokoladenstückchen und Pumpernickel-Brösel mischen und auf die Quarkspeise geben. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.