

Errötende Jungfrau mit Pumpernickel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus Oma`s Kochbuch von 1920, althergebracht, modern überarbeitet

Zutaten

- (4 Personen)
- 3 Scheiben Pumpernickel, in der Küchenmaschine gebröseln oder grob gerieben
- 0,3 l Bio Buttermilch
- 300 g frische Himbeeren
- 60 g Zucker
- 5 El geschlagene Sahne
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 5 Blatt rote Gelatine
- Mark einer Vanillestange
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Himbeeren putzen und ca. 100 g besonders Schöne zurücklassen.

Schritt3

200 g mit dem Zauberstab pürieren, anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Das „gebröselte Pumpernickel“ in einer Stiepfanne bei milder Hitze mit einem TL Zucker kurz

anrösten, auf Küchentrepp abkühlen lassen.

Schritt5

Die rote und weiße Gelatine getrennt ca. 5 min. in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und wieder getrennt erhitzen.

Schritt6

Das geht in der Mikrowelle ganz gut, oder eben auf der Herdplatte.

Schritt7

Die Buttermilch mit dem Zucker und etwas Zitronensaft und Abrieb verrühren und die Mengen trennen, halbieren.

Schritt8

Zur ersten Hälfte das Vanillemark und die weiße Gelatine geben, verrühren, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt9

Die zweite Hälfte mit der roten Gelatine verrühren, danach das Himbeerpüree dazu geben; kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Schöne, hohe Dessertgläser zunächst mit der roten Buttermilch als erste Schicht füllen, dann folgt eine Schicht Pumpernickelbrösel.

Schritt12

Darüber eine weiße Schicht Buttermilchcreme und obenauf folgen die schönen, frischen Himbeeren und ev. ein Sahnetupfer sowie ein Melisseblättchen.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** himbeeren, pumpernickel, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erroetende-jungfrau-mit-pumpernickel/>