



Münsterländer Kirschsuppe mit karamellisiertem Pumpernickel

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, warm oder auch als Kaltschale

Zutaten

- 500 g Sauerkirschen, gewaschen, entsteint
- 1/4 l trockener Weißwein oder Kirschsaft
- 1/2 l Milch
- 1/2 l flüssige Sahne
- 3 EL Zucker, ev. etwas mehr
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 1/2 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 2 EL Puddingpulver
- 2 Scheiben Pumpernickel in kleinen Würfeln oder gekrümelt
- 2 EL Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun schmelzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt3

Die Kirschen, 1 Prise Salz, Zitronensaft und Abrieb, sowie die Zimtstange dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 - 20 min. dünsten.

Schritt4

Danach die Zimtstange entfernen, einmal ganz kurz mit dem Stabmixer durch die Kirschen gehen, grob pürieren.

Schritt5

Die Sahne und Milch aufkochen, das Puddingpulver mit etwas Milch angerührt, dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen.

Schritt6

Die Kirschen zufügenn, ev. nach eigenem Geschmack noch etwas nach zuckern.

Schritt7

In der Zwischenzeit die Pumpernickel Würfel in der Butter mit 1 El Zucker in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze rösten, karamellisieren und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Ob warm oder auch als Kaltschale mit den karamellisierten Pumpernickel Würfeln zu Tisch gegeben, immer ein besonderer Genuss.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-kirschsuppe-mit-karamellisiertem-pumpernickel/>