

Münsterländer Sahnequark

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern überdacht, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 720 ml Sauerkirschen aus dem Glas, etwa 370 g Abtropfgewicht
- 150 g Pumpernickel, zerbröseln
- 100 g Zartbitter-Schokolade, fein gehackt
- 125 g Zucker
- 3 EL Kirschwasser
- 500 g Sahnequark
- Etwas Zitronenabrieb
- 125 ml Milch
- 100 ml geschlagene Sahne
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die abgetropften Kirschen mit dem Kirschwasser marinieren.

Schritt2

Das zerbröselte Pumpernickel in einer Stielpfanne mit Butter zunächst bräunen. Ca. 25 g Zucker darüber geben, 1 min. karamellisieren lassen, auf Küchekrepp geben.

Schritt3

Den Quark mit etwas Zitronenabrieb, dem restlichen Zucker und der Milch glatt rühren, die gehackte Schokolade und die geschlagene Sahne unter heben.

Schritt4

Als erste Schicht in große Gläser oder Kelche geben, danach die Kirschen samt Kirschwasser und

den Pumpernickel.

Schritt5

Den Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist und 2-3 Stunden durchgekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach und schnell, in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-sahnequark/>