

# Münsterländer Stippmilch mit Pumpernickel und Johannisbeergelée

- **Portionen:** 8
- **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' : '8', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle Sommergericht aus dem Münsterland, althergebracht und neu überdacht

## Zutaten

- 800g Bio - Speisequark
- Etwas Frischmilch
- 200 g Sahne
- 150 g Pumpernickel
- 100 g Johannisbeergelée
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Zitrone
- Zucker nach Geschmack
- Etwas Rum oder westfälischer Korn zum Einlegen des Pumpernickels
- Große, schlanke Gläser zum Anrichten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Pumpernickel in kleine Würfel schneiden oder grob reiben, in Rum oder westfälischem Weizenkorn einlegen.

### Schritt2

Den Speisequark mit Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker nach Geschmack und Frischmilch schlank verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

### Schritt3

(Die kalorienarme Variante wäre nur mit Milch, ohne Sahne)

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

1/4 des Glases mit der Quark - Masse füllen und als etwas Johannisbeergelée darüber geben. Dann wieder eine Schicht Quark und die getränkten Pumpernickelbrösel, abschließend wieder etwas Quark

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, regional, schnell, sommerrezepte, traditionel, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-stippmilch-mit-pumpernickel-und-johannisbeergelee/>