



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/>