



Pumpnickelmus auf Himbeermark

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der reizvoll herbe Kontrast zwischen dem Pumpnickelmus und dem Himbeermark

Zutaten

- 125 g westfälisches Pumpnickel, fein zerbröselt oder gerieben
- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 1 Vanillestange
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 4cl Himbeergeist
- 200g frische oder T.K. Himbeeren
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 100 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Pumpnickel in eine Schüssel fein zerbröseln oder grob reiben, mit Himbeergeist übergießen, marinieren.

Schritt3

Das Vanillemark herauskratzen und zu den Eigelben geben, ebenso den Zucker.

Schritt4

Alles auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier gut ausgegart sind und sich die Masse

nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Die heiße Milch dazu geben, etwas weiter schlagen, zur "Rose" bringen.

Schritt6

Dann die eingeweichte Gelatine, gut ausgedrückt, dazu geben.

Schritt7

Den eingeweichte Pumpernickel unterheben, kalt stellen, anziehen lassen. Kurz vor dem Stocken, die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten, locker unterheben. In Förmchen oder Schüssel abfüllen,

Schritt8

ca. 2 - 3 Stunde kalt stellen.

Schritt9

In der Zwischenzeit die Himbeeren verlesen, einige besonders schöne Früchte für die Garnitur zurück lassen.

Schritt10

Den Rest zuckern und mit etwas Himbeergeist, sowie einem Tütchen Sahnesteif versetzen,.

Schritt11

Mit dem Küchenmixer oder Zauberstab pürieren, ev. passieren, um die Kerne zu entfernen, mit etwas Sahnesteif sämig binden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gekühlte Desserteller mit Himbeermark ausspiegeln, das Pumpernickelmus als ausgestochener Nocken oder gestürztes Förmchen in die Mitte setzen. Einige schöne Himbeeren drum herum placieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** appetitlich bunt, frisch, regional, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pumpernickelmus-auf-himbeermark/>