

# Qualle auf Sand, Originalrezept

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Die **“Qualle auf Sand”** ist das legendäre, kultige Kaffeevergnügen des **“Witthues”** in Wenningstedt auf Sylt. Einfach und Simpel in der Herstellung und dabei so etwas von lecker!

## Zutaten

- Die "Qualle" besteht aus großen Würfeln von Nusskuchen, Sauerkirschen und Schlagsahne.
- Für den Nusskuchen:
  - 200g Butter
  - 200g Zucker
  - 2 Päckchen Vanillezucker
  - 400 g Mehl, gesiebt
  - 125 g gemahlene Haselnüsse
  - 4 ganze Eier
  - 125 ml Milch
  - 4 cl Rum
  - 1 Päckchen Backpulver
  - 1 Prise Salz
- Für das Kirschkompott:
  - 500 g frische oder T.K. Sauerkirschen oder entsprechen Sauerkirschen aus dem Glas.
  - Zucker nach Geschmack und Reifegrad
  - Etwas gemahlener Zimt,
  - Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone
  - Etwas Speisestärke.
  - Reichlich geschlagene Vanillesahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Nusskuchen:

## **Schritt2**

Die Butter zunächst mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Die Eier nach einander sowie und die Milch dazu geben.

## **Schritt3**

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen mischen, einrieseln lassen, unter die Masse heben.

## **Schritt4**

Eine Kastenform einfetten, den Teig einfüllen. Bei 170° C für ca. eine Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben, danach auskühlen lassen.

## **Schritt5**

Die Kirschen:

## **Schritt6**

2 El Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit etwas Wasser ablöschen. Mit etwas Zimt und dem Zitronenabrieb reduzieren lassen.

## **Schritt7**

Die frischen, entkernten oder T.K. Sauerkirschen dazu geben und

## **Schritt8**

ca. 3 - 4 min. dünsten. Mit etwas Speisestärke sämig binden, auskühlen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Einige grob geschnittene Würfel Nusskuchen mit etwas Rum tränken und darauf eine üppige Portion Sauerkirschen verteilen.

## **Schritt11**

Alles mit einer reichlichen Portionen Vanillesahne krönen.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, holsteinisch, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/qualle-auf-sand/>