



Schnelle, westfälische Götterspeise mit Pumpernickel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „Klassiker“, althergebracht, bodenständig, neu überarbeitet

Zutaten

- 2 Äpfel, gewürfelt
- 1 Stich Butter
- 1/2 l Sahne, steif geschlagen
- ½ Tütchen Sahnesteif
- 30 g Puderzucker
- 100 g Pumpernickel, gerieben
- 2 cl klarer westfälischer Korn
- 75 g Haselnüsse, gerieben
- 100 g grobe Makronenbrösel
- Frische, mit Kirschwasser marinierte Süßkirschen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kirschen waschen, entkernen und mit etwas Kirschwasser marinieren.

Schritt3

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Schritt4

In etwas Butter und Puderzucker anschwitzen.

Schritt5

Das geriebene Pumpernickel in Korn einlegen, die Makronen in einem Plastikbeutel zerstoßen und mit den Haselnüssen, den Äpfeln und Makronen mischen.

Schritt6

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, etwas Sahnesteif dazu geben und unter die Masse heben, in Kelchen oder Gläsern portionieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

1 Stunde in den Kühlschrank stellen und mit den eingelegten Kirschen garnieren,

Rezeptart: Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-westfaelische-goetterspeise-mit-pumpernickel/>