



Westfälische Götterspeise

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Zucker
3 Scheibe/n Pumpernickel
50 g Baiser oder Schokokekse
75 g Haselnüsse oder Krokant
1 Zitrone(n), unbehandelt
250 g Quark, (20%)
250 g Schlagsahne oder Joghurt
1 EL Vanillezucker
3 EL Schokoladenraspel

Sauerkirschen waschen, abzapfen, entkernen und mit der Hälfte des Zuckers mischen. Pumpernickel toasten, nach dem Abkühlen fein zerkleinern. Die Baisertörtchen fein zerkrümeln und die Nüsse grob hacken.

Zitrone waschen, abtrocknen, von einer Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Zitronenschale, -saft und restlichen Zucker verrühren. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Quarkcreme, Sauerkirschen, Pumpernickel, Baiserkrümel und Nüsse schichtweise in eine hohe Schüssel (am besten durchsichtig und aus Glas) geben und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Raspelschokolade bestreuen.

ca. 30 Min.

Arbeitszeit:

Ruhezeit: ca. 5 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: ca. 575