

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Westfälische Quarkspeise

Zutaten

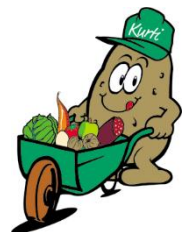
- 500 g Quark
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- 80 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Vanillestange
- zum Einlegen:
 - 1 Glas (375 g) Schattenmorellen
 - 4 EL Rum oder Kirschwasser
 - 125 g Schokolade
 - 125 g Pumpernickel
 - evtl. $\frac{1}{4}$ l Sahne zur Geschmacksverbesserung

Zubereitung

Speisequark mit Milch, Zucker und dem Mark einer $\frac{1}{2}$ Vanillestange glattrühren. Eventuell mit steifgeschlagener Sahne verrühren.

Schokolade raspeln und das Pumpernickel reiben. Schattenmorellen abtropfen lassen und mit Rum oder Kirschwasser beträufeln.

Quarkspeise mit den Eingelegezutaten lagenweise in eine Glasschüssel füllen, die oberste Schicht sollte Quarkmasse sein, diese glatt streichen und kalt stellen (nicht länger als eine Stunde). Quarkspeise nach Belieben mit Kirschen, Schokoladenstreuseln, Pumpernickel und Sahne verzieren.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590