



## Rezept des Monats November

### Quarkspeise mit Pumpernickel und Kirschen

0,2 kg Magerquark  
30 g Zucker  
0,2 l Schlagsahne 20 % Fett  
60 g Pumpernickel  
60 g Zartbitterschokolade  
0,25 kg Sauerkirschen TK  
100 ml Kirschsafte  
10 g Vanillezucker  
8 g Weizenstärke

Für den Nachtisch Quark mit Zucker glattrühren, die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.

Pumpernickel und Schokolade häckseln.

Kirschen mit Kirschsafte erhitzen, mit Vanillezucker süßen und mit Stärke binden.

Dann Quark, Pumpernickel-Schokoladengemisch

und das Kirschkompott abwechselnd in Schälchen oder Gläser schichten.

Guten Appetit!

