



*Nimm mich mit!*  
DEIN PICKNICK-REZEPT



## Götterspeise mit Pumpernickel-Crunch

### Für 4 Portionen

250 g Magerquark	1 Glas Sauerkirschen
100 g Dickmilch	(ca. 350 g Abtropfgewicht)
1 Päckchen Vanillezucker	ca. 2 TL Speisestärke
100 g Zucker	150 g Pumpernickel
250 g Schlagsahne	1 EL Butter

1. Quark, Dickmilch, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Kühl stellen.
2. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen mit übrigem Zucker und ca. 200 ml aufgefangenem Saft erhitzen. Stärke mit einigen EL kaltem Kirschsafte anrühren, zugeben und kurz andicken lassen. Abkühlen lassen.
3. Pumpernickel zerkrümeln, unter Rühren in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 3-5 Min. anrösten. Butter zugeben, unter Wenden weitere 1-2 Min. rösten.
4. Kirschen, Quarksahne und Pumpernickel-Crunch in 4 Weckgläser (à ca. 300 ml) schichten. Gläser schließen, bis zum Picknick kühl stellen.

**Typisch Münsterland:** Pumpernickel ist der westfälische Begriff für Schwarzbrot.

**Pimp my Picnic:** Pumpernickel-Crunch mit Schokoladenstreusel mischen oder zuvor in Weinbrand einlegen.

