



## *Münsterländer Quarkspeise*

### ▼ Zutaten:

500 Gramm	<b>Sahnequark</b>
3 Esslöffel	<b>brauner Zucker</b>
1/8 Liter	<b>Milch</b>
1 Glas	<b>Sauerkirschen</b>
125 Gramm	<b>Pumpernickel</b>
3 Zentiliter	<b>Kirschwasser</b>
100 Gramm	<b>Zartbitter Schokolade</b>

### ■ Zubereitung:

1. den Quark abtropfen lassen
2. durch ein feines Sieb streichen und mit 2 EL braunem Zucker und der Milch glatt rühren
3. die Sauerkirschen abtropfen lassen
4. den Pumpernickel in einer Schüssel zerbröseln und den restlichen Zucker darüber streuen
5. mit dem Kirschwasser tränken
6. die geriebene Schokolade dazugeben und alles gut vermengen
7. die Masse in eine Glasschüssel oder Dessertglas schichten
8. im Wechsel eine Lage Pumpernickel, dann Quark und eine Schicht Kirschen einfüllen
9. die Quarkspeise bis zum Verzehr etwa 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen