

Münsterländer Quarkspeise

Zutaten (für 6 Portionen):

500 g Quark (Sahnequark)
3 EL Zucker, braun
1/8 Liter **MÜNSTERLAND Milch 1,5%**
1 Glas Sauerkirschen, entsteinte (720 ml)
125 g Pumpernickel oder anderes Schwarzbrot
3 cl Kirschwasser
100 g Schokolade (Zartbitter), geriebene

Zubereitung:

Den Quark mit 2 EL braunem Zucker und der **MÜNSTERLAND Milch 1,5%** glattrühren. Die Sauerkirschen abtropfen lassen.

Den Pumpernickel in einer Schüssel zerbröseln und den restlichen Zucker darüber streuen, mit dem Kirschwasser tränken. Die geriebene Schokolade dazugeben und alles gut vermengen.

Die Masse in eine Glasschüssel schichten, im Wechsel eine Lage Pumpernickel, dann Quark und eine Schicht Kirschen einfüllen. Die Quarkspeise bis zum Verzehr etwa 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.