

# WDR 2 Einfach Gote

## Westfälische Quarkspeise mit Kirschen und Pumpernickel

*Von Helmut Gote*

### Zutaten

250g Quark, 40 % Fett  
200g Schmand, 24% Fett  
3 Esslöffel Rohrzucker  
350g Sauerkirschen  
3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
100g westfälischer Pumpernickel  
Evtl. 4 Esslöffel guter Rum

### Zubereitung

Die Kirschen entsteinen, mit dem Vanillezucker vermischen und zwei Stunden durchziehen lassen. Quark und Schmand mit dem Rohrzucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Pumpernickel im Mixer grob zerbröseln.

Vor dem Servieren die Kirschen noch einmal mit ihrem Saft verrühren, bis sich der Vanillezucker ganz aufgelöst hat. Den Quark auf vier Schüsselchen verteilen, darüber die Kirschen mit ihrem Saft und zum Schluss die Pumpernickelbrösel darüber streuen.

Erwachsene dürfen noch einen Esslöffel Rum zur Abrundung darüber träufeln.

*Guten Appetit!*