



mmhfff mit Honig!

Westfälische Kirschenspeise

Zutaten: 500 g Quark, 4 EL Honig, 2 EL Joghurt oder Milch, 1 Glas eingekochte Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen), 150 g Pumpernickel (etwa 3 Scheiben), 100 g Halbbitter - Schokolade, 3 EL Kirschsafft.

Zubereitung: Quark mit Honig und Joghurt / Milch geschmeidig rühren. Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Pumpernickel zerbröckeln, mit Kirschsafft tränken, Schokolade hacken oder grob raspeln und mit dem getränkten Pumpernickel vermischen. In eine Schüssel schichtweise Quark, Kirschen und die Pumpernickel-Schokolade-Mischung einfüllen.

Tipp: Das Rezept für die Westfälische Kirschenspeise ergibt einen guten Nachtisch für fünf bis sechs Personen oder - an einem heißen Sommertag - auch ein erfrischendes Hauptgericht für drei bis vier Personen.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM DEUTSCHEN HONIG**

Dr. Friedgard Schaper



mmhfff mit Honig!

Westfälische Kirschenspeise

Zutaten: 500 g Quark, 4 EL Honig, 2 EL Joghurt oder Milch, 1 Glas eingekochte Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen), 150 g Pumpernickel (etwa 3 Scheiben), 100 g Halbbitter - Schokolade, 3 EL Kirschsafft.

Zubereitung: Quark mit Honig und Joghurt / Milch geschmeidig rühren. Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Pumpernickel zerbröckeln, mit Kirschsafft tränken, Schokolade hacken oder grob raspeln und mit dem getränkten Pumpernickel vermischen. In eine Schüssel schichtweise Quark, Kirschen und die Pumpernickel-Schokolade-Mischung einfüllen.

Tipp: Das Rezept für die Westfälische Kirschenspeise ergibt einen guten Nachtisch für fünf bis sechs Personen oder - an einem heißen Sommertag - auch ein erfrischendes Hauptgericht für drei bis vier Personen.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM DEUTSCHEN HONIG**

Dr. Friedgard Schaper



mmhfff mit Honig!

Westfälische Kirschenspeise

Zutaten: 500 g Quark, 4 EL Honig, 2 EL Joghurt oder Milch, 1 Glas eingekochte Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen), 150 g Pumpernickel (etwa 3 Scheiben), 100 g Halbbitter - Schokolade, 3 EL Kirschsafft.

Zubereitung: Quark mit Honig und Joghurt / Milch geschmeidig rühren. Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Pumpernickel zerbröckeln, mit Kirschsafft tränken, Schokolade hacken oder grob raspeln und mit dem getränkten Pumpernickel vermischen. In eine Schüssel schichtweise Quark, Kirschen und die Pumpernickel-Schokolade-Mischung einfüllen.

Tipp: Das Rezept für die Westfälische Kirschenspeise ergibt einen guten Nachtisch für fünf bis sechs Personen oder - an einem heißen Sommertag - auch ein erfrischendes Hauptgericht für drei bis vier Personen.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM DEUTSCHEN HONIG**

Dr. Friedgard Schaper