

Westfälische Quarkspeise mit Eierlikör

Zutaten

für 4 Personen:

250 g Pumpernickel
100 ml starker kalter Kaffee
150 ml Sahne (steif geschlagen)
50 ml Verpoorten Original Eierlikör
500 g Quark
250 g Konfitüre (schwarze Johannisbeeren)



Zubereitung

Pumpernickel ganz fein zerbröseln, mit dem Kaffee tränken und einziehen lassen. Im Idealfall macht man das einen Abend vorher und stellt die getränkten Brösel in den Kühlschrank.

Die steif geschlagene Sahne mit dem Quark und dem Verpoorten Original Eierlikör gut verrühren. Dann immer im Wechsel Quark, Konfitüre und Brösel in Dessertgläsern schichten und fertig ist ein typisch westfälisches Dessert.

Leser-Tipp

Pumpernickel ist eine typisch westfälische Spezialität und kann sehr vielseitig (herzhaft und süß) verarbeitet werden! Probiert das Rezept mal aus. Es ist unheimlich lecker :-)

[Link zum Rezept: Westfälische Quarkspeise mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de