

Himbeerdessert mit Pumpernickel und Schoko

von Christina P. aus Melle

Meisterzutaten:

250g Himbeeren, 3 Scheiben Pumpernickel,
40g gehackte Vollmilchschokolade, 6-8
Schwarzer Holunder Bonbons vom
Bonbonmeister Kaiser, 250g Quark – Magerstufe, 200g Schmand, 1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker, Zucker, Minze



Meisterhafte Zubereitung:

Die Himbeeren verlesen und 4-8 Stück zur Deko zurückhalten. Den Pumpernickel zerbröseln, mit Schokolade und den gehackten Bonbons verrühren. Quark und Schmand mit Vanillezucker und wenig Zucker glatt rühren.

Anrichten:

Man wählt schöne Gläser oder eine Glasschale. Zuerst die Himbeeren einfüllen, dann die Pumpernickel-Mischung, danach die Quark-Joghurt-Mischung einschichten. Noch einmal wiederholen. Dekorieren mit Himbeeren und Minze.

Anmerkung:

Der Pumpernickel kann auch mit 3 Eßl. Rum oder Likör getränkt werden. Es sollten dann aber nur Erwachsene mitessen.