

# Pumpernickel-Quarkspeise mit Himbeeren

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/03/pumpernickel-quarkspeise-mit-himbeeren/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/03/pumpernickel-quarkspeise-mit-himbeeren/)

## Zutaten für 10 Personen:

- 1 Tafel Blockschokolade
- 500 g Joghurt
- 500 g Sahnequark
- 300-400 g Pumpernickel
- 500 g Himbeeren
- 150 g gehobelte Mandeln
- Zucker
- 4 Vanille-Schoten
- 1-2 Zitronen
- 1 Schuss süße Sahne
- zur Deko: einige Blätter Minze

## Zubereitung:

Pumpernickel in kleine Stücke zerbröseln, Joghurt und Quark vermischen. Mit Zucker, Vanillemark, süßer Sahne und Zitronensaft abschmecken. Nicht zu viel Sahne und Zitrone dazugeben, damit die Masse nicht zu flüssig wird. Die Blockschokolade raspeln und zur Masse dazugeben.

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne bei geringer Hitze vorsichtig anrösten.

Als unterste Schicht die Pumpernickel-Brösel in Portionsgläser füllen. Darauf eine Schicht Himbeeren verteilen. Als oberste Schicht die Joghurt-Quark Mischung daraufgeben. Zum Schluss die Mandeln darüber streuen. Mit Minzeblättern und Himbeeren garnieren.

Die Quarkspeise am besten vor dem Servieren 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Rezept aus dem Kloster Wienhausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 9.9.2018