

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

GÖTTERSPEISE WESTFÄLISCHE ART

ZUBEREITUNG:

Die Schattenmorellen mit Saft, Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen.

Das Brot in Scheiben schneiden und zerbröseln. Mit warmem Kirschsafte übergießen und so lange ziehen lassen, bis der Saft aufgesogen ist. Nun das Kirschwasser zugeben. Die Schokolade reiben und ebenfalls unterrühren. Die Sahne mit feinem Zucker steif schlagen, die saure Sahne unterrühren.

In eine Glasschüssel abwechselnd Kirschen, Brotmischung und Sahne schichten. Dabei mit Sahne abschließen und mit geraspelter Schokolade bestreuen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Gläser	Schattenmorellen
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
200 g	Brot (Vollkorn)
3 EL	Kirschwasser
50 g	Schokolade (Halbbitter)
200 ml	Schlagsahne
50 g	Zucker, feiner
200 g	saure Sahne
	Schokoladenraspel

Zubereitungszeit: 25 Minuten