



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats September

Pumpnickelsahne

von Beate Kiss

Das Rezept stammt von meiner Großmutter aus Pommern. Bei ihr hieß die herzhafte Süßspeise natürlich Pommersche Sahne. Zum Leidwesen aller Enkel bereitete Sie den Gaumenschmaus nur am ersten Weihnachtsfeiertag und auf allgemeines Drängen allenfalls noch zu Ostern.

Zutaten für 4 Personen

125 g	Pumpnickel
100 g	Blockschokolade
1/4 l	Sahne
1 Pck	Vanillezucker
450 g	Johannisbeergelee

Zubereitung

1. Den Pumpnickel fein zerbröseln. Die Schokolade fein reiben.
2. Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen.
3. Vier Gläser abwechselnd mit einer Schicht Schlagsahne, Pumpnickel, Schokolade und Johannisbeergelee füllen.
Auf die letzte Schicht Schlagsahne 1 Teelöffel Johannesbeergelee setzen.
4. Die Pumpnickelsahne gut gekühlt servieren.

Tipp: Wenn man einen Teil der Sahne durch Joghurt ersetzt, bekommt man einen schönen frischen Akzent. Jede beliebige andere Marmelade ist möglich.

Guten Appetit!

