

Westfälisch: Münsterländer Stippmilch

(aus Internet 10.10)

- „*Stippmilch, dir leb ich!*“ - so äußerte sich meine Oma mütterlicherseits in Gescher i. W. schon mal vor diesem leckeren Nachtisch!

Das traditionelle Sommergericht aus dem Münsterland mit Pumpernickel und Johannisbeergelée, althergebracht und neu überdacht

Zutaten (10-15 Personen):

- 800g Speisequark (Bio Quark)
- Frischmilch
- (1 Becher (200g Sahne)) - gebraucht, wenn nicht die magere Version ausreichen soll!
- 150g Pumpernickel
- 100g Johannisbeergelée
-
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Zitrone
- Zucker nach Geschmack
-
- Etwas Rum oder westfälischer Korn zum Einlegen des Pumpernickels
- Große, schlanke Wassergläser zum Anrichten

Zubereitung:

- Das [Pumpernickel](#) in kleine Würfel schneiden oder zerbröseln. In Rum oder westfälischem Weizenkorn einlegen. *(Meine Oma brockte die Pumpernickelschnitten immer in 1-2 cm große Stückchen - die kamen dann allein in die Stippmilch, ihr schmeckte das Einfache am besten!)*

Den Speisequark mit Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker nach Geschmack und Frischmilch schlank verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

- (die kalorienarme Variante wäre nur mit Milch, ohne Sahne)

Anrichtevorschlag:

- 1/4 des Glases mit der Masse füllen und als zweite Schicht etwas Johannisbeergelée darüber geben. Dann wieder eine Schicht Quark und die getränkten [Pumpernickel](#), abschließend wieder Quark.