

Westfälische Götterspeise

Kirschkompott, Sahnecrème mit Vanille, karamellisiertem Pumpernickel und Haselnüssen und selbstgebackene und zerbröselte Baisers. Alles zusammen ergibt unsere köstliche, westfälische Götterspeise.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf ein leckeres Dessert für zwei Personen.

Zutaten für die Baisers:

- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Speisestärke

Zutaten für das Kirschkompott:

- 150 ml trockener Rotwein oder alternativ roten Traubensaft oder Kirschsafft (dann sollte allerdings der Zucker auf die Hälfte reduziert werden)
- 30 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Streifen abgeschälte Schale einer heiß gewaschenen Bio-Zitrone
- 15 g Speisestärke
- 200 g tiefgekühlte Kirschen
- 1-2 TL Honig

Zutaten für den Pumpernickel:

- 120 g Pumpernickel
- 1 EL Zucker
- 60 g geröstete und gehackte Haselnüsse

Zutaten für die Sahnecreme:

- 100 g Schmand
- 50 g Quark (40%)
- Hälfte des ausgekratzten Vanillemarks vom Kompott
- 30 g Zucker
- 200 ml Sahne

Besondere Küchenutensilien:

- elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

- **Für die Baisers** den Backofen auf 90 °C vorheizen.
- Eiweiß mit dem Salz in der Küchenmaschine oder mit dem elektrischen Handrührer in einer Schüssel leicht schaumig schlagen.
- Den Zucker dazugeben und weiter schaumig schlagen, bis ein stabiler Eischnee entstanden ist.
- Puderzucker und Speisestärke durch ein Sieb darüber geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle als kleine Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei leicht geöffneter Ofentür etwa zwei Stunden trocknen lassen.
- **Für das Kirschkompott** Rotwein, Zucker, die Hälfte des ausgekratzten Vanillemarks, die ausgekratzte Schote und die Zitronenschale in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- Speisestärke mit zwei bis drei Esslöffeln Wasser verrühren und den Rotweinsud damit binden.
- Die Kirschen dazugeben und auf mittlerer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Sollte das Kompott zu flüssig sein, nochmal mit etwas Stärke binden.
- Mit Honig abschmecken und abkühlen lassen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- **Pumpernickel** mit den Händen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bröseln und mit dem Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen etwa fünf bis zehn Minuten karamellisieren lassen.
- Aus dem Ofen nehmen, kalt werden lassen und nochmals zerbröseln. Mit den Haselnüssen vermischen und beiseite stellen.

- **Für die Sahnecreme** Schmand, Quark, restliches Vanillemark und Zucker in einer Schüssel glattrühren.
- Die Sahne mit dem elektrischen Handrührer oder einem Schneebesen steif schlagen und Vorsichtig unter den Vanille-Schmand heben.
- In Dessertgläsern nacheinander Kirschkompott, Sahnecreme und Pumpernickel schichten.
- Mit ganzen und zerbröselten Baisers bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**

Tipp: Das Dessert kann im Voraus geschichtet werden; Baisers erst vor dem Servieren darüber geben. Übrige Baisers halten sich an einem trockenen Ort noch mehrere Wochen.