

Sylter Ziegenfrischkäse-Dessert (Kladderdatjes)

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Ziegenfrischkäse
- 100 ml Schafs- oder Kuhmilch
- 2 Schälchen Himbeeren
- 2 Baisers
- 1 Scheibe Friesenbrot
- alternativ: Pumpernickel
- Butter
- Zucker
- Puderzucker
- 2 EL Himbeergeist

Die Baisers zerbröseln, mit dem Ziegenfrischkäse und der Schafsmilch vermengen und etwas zuckern. Das Friesenbrot ebenfalls zerkrümeln und mit etwas Butter in einer Pfanne rösten.

Eine Schicht Ziegencreme in eine Schüssel oder Portionsgläser füllen. Darauf Baiserbrösel und einige Himbeeren geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Eine weitere Schicht der Zutaten daraufsetzen. Zum Schluss das Friesenbrot hinzufügen und den Himbeergeist darübertröpfeln.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 07.03.2021

Koch/Köchin: Birgit Dammer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen