



Qualle auf Sand, Originalrezept

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Die „**Qualle auf Sand**“ ist das legendäre, kultige Kaffeevergnügen des „Witthues“ in Wenningstedt auf Sylt. Einfach und Simpel in der Herstellung und dabei so etwas von lecker!

Zutaten

- Die "Qualle" besteht aus großen Würfeln von Nusskuchen, Sauerkirschen und Schlagsahne.
- Für den Nusskuchen:
 - 200g Butter
 - 200g Zucker
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 400 g Mehl, gesiebt
 - 125 g gemahlene Haselnüsse
 - 4 ganze Eier
 - 125 ml Milch
 - 4 cl Rum
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Prise Salz
- Für das Kirschkompott:
 - 500 g frische oder T.K. Sauerkirschen oder entsprechen Sauerkirschen aus dem Glas.
 - Zucker nach Geschmack und Reifegrad
 - Etwas gemahlener Zimt,
 - Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone
 - Etwas Speisestärke.
 - Reichlich geschlagene Vanillesahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nusskuchen:

Schritt2

Die Butter zunächst mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Die Eier nach einander sowie und die Milch dazu geben.

Schritt3

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen mischen, einrieseln lassen, unter die Masse heben.

Schritt4

Eine Kastenform einfetten, den Teig einfüllen. Bei 170° C für ca. eine Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben, danach auskühlen lassen.

Schritt5

Die Kirschen:

Schritt6

2 El Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit etwas Wasser ablöschen. Mit etwas Zimt und dem Zitronenabrieb reduzieren lassen.

Schritt7

Die frischen, entkernten oder T.K. Sauerkirschen dazu geben und

Schritt8

ca. 3 - 4 min. dünsten. Mit etwas Speisestärke sämig binden, auskühlen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Einige grob geschnittene Würfel Nusskuchen mit etwas Rum tränken und darauf eine üppige Portion Sauerkirschen verteilen.

Schritt11

Alles mit einer reichlichen Portionen Vanillesahne krönen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, holsteinisch, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/qualle-auf-sand/>