

# Westfälischer Pumpernickel g. g. A.



## Bekömmlich und haltbar

Um die Entstehung des Namens Pumpernickel ranken sich viele Legenden. So sah Kaiser Napoleon das dunkle Brot angeblich als gerade mal gut genug für sein Pferd, als „bon pour Nickel“ an. Pumpernickel, das schwarze Brot der Westfalen, gehört in ganz Deutschland zu den beliebten Brotsorten und wird auch im Ausland geschätzt. Zum Einen aufgrund seiner Bekömmlichkeit, zum Anderen wegen der langen Haltbarkeit: eingeschweißt mehrere Monate, in Dosen sogar bis zu zwei Jahre.



## Nur echt aus Westfalen-Lippe

Die vermutlich erste, heute immer noch existierende Pumpernickel-Bäckerei wurde 1570 in Soest gegründet. Seit 2014 trägt der Westfälische Pumpernickel das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“. Der Westfälische Pumpernickel g. g. A. wird ausschließlich im Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (aber ohne den Kreis Lippe) und immer aus Roggenmehl hergestellt.

## Herbe Süße aus Roggen

Im Vergleich zum gängigeren Weizenmehl hat Roggen völlig andere Backeigenschaften, die zur Entstehung der seit Jahrhunderten überlieferten Produktionsweise führten: Mindestens 16 Stunden wird der Pumpernickel bei Temperaturen um 100 °C im geschlossenen Backkasten gedämpft. Dadurch karamellisiert die im Schrot enthaltene Stärke, was dem Brot seinen typisch herb-süßen, zugleich herzhaften Geschmack und die dunkle Farbe verleiht.

# Pumpernickelparfait

## Zutaten

Für 5 Portionen:

125 g Westfälischer

Pumpernickel g. g. A.

2 cl Kirschwasser

8 Eigelb

180 g Zucker

20 g Kakao

75 ml Weißwein

500 g geschlagene Sahne

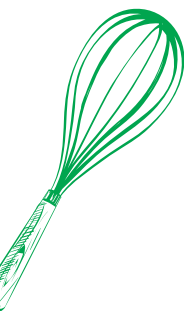


## Zubereitung

Den Pumpernickel zerkleinern und mit dem Kirschwasser zugedeckt über Nacht einweichen lassen. Die Eigelbe mit Zucker, Kakao und Weißwein in einem Topf gut verrühren. Die Masse über dem Wasserbad aufschlagen, umfüllen und den eingeweichten Pumpernickel hinzugeben, dann die Masse erkalten lassen. Anschließend die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in eine Form umfüllen. Mit Folie abdecken und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Tipp:

Servieren Sie das Parfait mit warmen Preiselbeeren und Sahne.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

