

BROWNIE ERDBEER VANILLE-DESSERT IM GLAS



ZUTATEN:

für die Brownies: (für ein kleines Blech)

200 g dunkle Schokolade (Kochschokolade)
25 g Backkakao
175 g Butter
3 Eier
150 g brauner Zucker
100 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

für die Topfen-Creme:

1 Pkg Topfen
160 g Vanille-Joghurt
1 EL Sauerrahm
10-15 g Staubzucker
(je nach Geschmack, bitte abschmecken!)

Erdbeeren



ZUBEREITUNG:

- 1) Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter in einem Topf schmelzen, gut verrühren und leicht abkühlen lassen.
- 2) Eier und Zucker schaumig aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren.
- 3) Ofen auf 180°C vorheizen, Blech einfetten bzw mit Backpapier auslegen (Größe vom Blech/Backrahmen: ca. 30x20 cm bzw. ein Blech wählen, wo der Teig ca. 3 cm hoch ist. Wenn das Blech zu groß ist, werden die Brownies zu trocken), Teig gleichmäßig verteilen und für ca. 17-20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Ist die Mitte des Brownies noch wabbelig, ist er nicht fertig. Aber auf keinen Fall zu lange backen, der Brownie wird sonst steinhart und trocken. Die Brownies-Masse ist prinzipiell für alle Gläser zuviel. Man hat also zusätzlich auch noch etwas Kuchen über. 4) Topfencreme zubereiten: Topfen, Vanille-Joghurt und Staubzucker verrühren, kühl stellen!
- 5) Erdbeeren klein schneiden.
- 6) 6 Dessertgläser bereitstellen. Stückweise die Brownies grob zerbröseln und in den Dessertgläsern verteilen. 1-2 EL Topfencreme darauf geben und anschließend mit Erdbeeren toppen. Das gleiche noch einmal wiederholen. Eine Schicht Brownies grob zerbröseln, Topfencreme, Erdbeeren zum Toppen. Kann gleich serviert werden bzw. kann es auch noch etwas durchziehen.