

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERDBEER BROWNIE KUCHEN MIT MASCARPONE

Zutaten für ca. 10 Stück

300 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
60 g	Zucker
750 g	Erdbeeren
2 Stk.	Eier
65 g	Mehl
¼ TL	Natron
etwas	Salz
120 g	Mascarpone
120 g	Quark
3 EL	Muscovado Zucker oder Brauner Zucker
1 DL	Vollrahm, geschlagen
3 Stiele	Zitronenverveine oder Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG:

Schokolade grob hacken. Die Hälfte davon mit Butter und Zucker unter Rühren bei geringer Hitze langsam schmelzen. Die Masse vollständig auskühlen lassen, sonst wird der Teig später zäh und hart.

Inzwischen Erdbeeren waschen und putzen. 1/3 große Erdbeeren beiseitelegen, den Rest längs in dicke Scheiben schneiden.

Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Eier verquirlen und unter die abgekühlte Schokomasse rühren. Das Mehl mit Natron und 1 Prise Salz mischen, zusammen mit der restlichen gehackten Schokolade kurz unterheben.

Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig darin gleichmäßig verteilen. Vorsortierte Erdbeeren auf dem Teig verteilen, leicht hineindrücken. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Mascarpone mit Quark und 2 EL Muscovado-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme gleichmäßig auf dem Brownieboden verteilen.

Die Hälfte der Erdbeerscheiben auf dem Kuchen verteilen. Rest mit restlichem Muscovado-Zucker pürieren. Kuchen mit Verbene dekorieren. Sauce dazu reichen.