

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zick Zack Brownie mit Mandeln und Heidelbeerblitzeis

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Brownie

- 150 g Butter
- 275 g Feinkristallzucker
- 75 g Kakaopulver
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 75 g Mehl (glatt)
- 4 EL geröstete Mandelblättchen
- Salz
- 1 feuerfeste Form (20 x 20 cm)

Für das Heidelbeerblitzeis

- 400 g Heidelbeeren TK
- Kristallzucker
- 300 g griechisches Joghurt
- Saft und Abrieb einer Orange
- Saft einer ½ Zitrone
- 4 EL Brixentaler Honig
- Salz

Zubereitung

1. Für den Brownie zuerst das Rohr 160° C Ober-Unterhitze vorheizen. Dann die Butter mit dem Feinkristallzucker und dem Kakaopulver in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Sobald alles flüssig ist, den Topf vom Herd nehmen, die Masse in eine Schüssel geben und kurz überkühlen lassen.
2. Nun den Vanillezucker und die Eier mit einem Schneebesen unter die Kakao-Masse rühren, das Mehl sieben und unterheben und danach 4 EL von den gerösteten Mandeln sowie eine kleine Prise Salz unter den Teig mischen. Den Teig in eine gebutterte, feuerfeste Form gießen und 30 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.
3. Für das Heidelbeerblitzeis zuerst 50 g der Heidelbeeren auftauen und mit etwas Kristallzucker, Orangensaft und Orangenabrieb pürieren. Das Püree mit 50 g griechischem Joghurt vermischen.
4. Dann die restlichen 350 g Heidelbeeren mit den übrigen 250 g griechischem Joghurt, dem Honig und, einer kleinen Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft in einer Moulinette durchmixen und kurz ins Gefrierfach stellen – das Messer aus der Moulinette entfernen, sollte man das Eis länger tiefkühlen.
5. Zum Schluss den Brownie aus dem Rohr nehmen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Nun etwas von dem Heidelbeerjoghurt auf einen flachen Teller geben und je ein Stück Brownie mittig daraufsetzen. Obendrauf eine Nocke vom Heidelbeereis anrichten und genießen.