



# Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,  
25. April 2019

## Rhabarberschichtdessert mit Stefan's Brownie und Erdbeercoulis

<b>Rhabarberschichtdessert</b> 3.5dl Rahm 250g Magerquark 5St. Rhabarber rot 3EL Zucker	Rahm steif schlagen Mit dem Magerquark mischen, ev. mit Zucker süssen. Rhabarber schälen und in 3cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker knapp weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen. $\frac{1}{2}$ der Rahm- Magerquarkmischung ins Glas geben und mit $\frac{1}{2}$ Rhabarberkompott bedecken. Nochmals kühl stellen. Die zweite Hälfte Rahm- Magerquarkmischung ins Glas geben und wieder kühlstellen. Den restlichen Rhabarberkompott kurz vor dem servieren in den Gläsern verteilen.
<b>Stefan's Brownie</b> 175g Butter 4 Eier 360g Rohrzucker 150g Weissmehl 125g dunkle Schokolade 150 g weisse Schokolade 150g Baumnüsse grob gehackt	<b>Diese Menge ergibt ein Backblech</b> Butter, Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, anschliessend Löffelweise das Mehl dazugeben.  Dunkle Schokolade flüssig werden lassen Weisse Schokolade klein hacken und mit den Baumnüssen daruntermischen. Bei 180° Ober- und Unterhitze 30-40 Minuten backen.
<b>Erdbeercoulis</b> 250g Erdbeeren 50g Puderzucker	Erdbeeren und Puderzucker mit dem Stabmixer fein pürieren. (ev. durch ein Sieb streichen)  Rhabarberschichtdessert mit Glas auf Teller stellen. Mit Erdbeercoulis einen Spiegel setzen und ein Stück Brownie darauf geben.