



BBQ & Kuchen mit Andreas Scholz

Küchendirektor im Hotel Esperanto in Fulda

„Maple Walnuts“ Blondies

Die helle Variante des Brownies überzeugt durch einen Rührteig mit weißer Schokolade, Ahornsirupzubereitung und Walnüssen und einer Garnitur aus Fondant-Fäden und Walnusscrumb.

Kreation: Miss Maple Marschmallows



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Portionen Maple Walnuts Blondies
- 100 ml frisches Mangomark mit etwas Kaltbinder angedickt
- 8 frische Blaubeeren
- 8 frische Brombeeren
- 8 frische Himbeeren
- 8 EL bunte Mini Marshmallows
- 4 Zweige frische Minze

Zubereitung:

Step 1

Die Marshmallows in der Mitte eines Tellers zu einem Kreis legen und mit einem Flambierbrenner abflämmen. Nachdem die Oberfläche fest geworden ist, den Kreis wenden und erneut abflämmen. Danach etwas auskühlen lassen, damit er die Form hält.



Step 2

Nun mit einem Pinsel einen Strich des Mangomarks auf den Teller auftragen. Danach das Kuchenstück diagonal aufschneiden, sodass man zwei Dreiecke erhält.



Step 3

Zwei Kuchenstücke so auf dem Mangomark anrichten, dass ein Spalt frei bleibt. In diesen Spalt die gegrillte Marshmallowscheibe stecken und fixieren. An den Enden des Mangomarks jeweils die Beeren anrichten und mit einem Zweig frischer Minze garnieren.



Stand Mai 2018/

erlenbacher backwaren gmbh