

Eierlikör-Dessert Island "Verpoorten Brownie Blaubeeren Dessertsson Huh Huh Huh"

Zutaten

Blaubeer-Eierlikör-Dessert mit Nutella
(für 12 VERPOORTEN-Gläser)



Brownies-Rezept:

750 g Nutella (Zimmertemperatur)
140 g Mehl
4 Eier

VERPOORTEN-Blaubeer-Creme:

900 g Skyr oder Frischkäse (0,2 % oder Doppelrahmstufe)
80 g Zucker
180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker
180 g Blaubeeren aus dem Tiefkühlregal, aufgetaut

weitere Zutaten für das "Verpoorten Brownie Blaubeer Dessert Island"

480 g frische Blaubeeren
360-480 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schokoladenspäne (selbst gehobelt oder aus dem Backregal)

Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"
[Designerglas von VERPOORTEN online bei uns kaufen](#)

Zubereitung

Verpoorten Brownie-Blaubeer Dessert Island
- Brownie (Teil 1/3)

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Eier und Nutella in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Kuchenteig in eine großzügig eingefettete Backform (30 x 23 cm) geben und auf mittlerer Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 25 Min. backen.
4. Backform aus dem Ofen nehmen und 15 bis 20 Min. in der Form auskühlen lassen. Dann die Brownies vorsichtig aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und nochmals auskühlen lassen.

ACHTUNG: Kinder immer im Auge behalten, ansonsten muss noch mal gebacken werden. ;-)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Island "Verpoorten Brownie Blaubeeren Dessertsson Huh Huh Huh"](#)

Eierlikör-Dessert Island "Verpoorten Brownie Blaubeeren Dessertsson Huh Huh Huh"

Verpoorten Brownie-Blaubeer Dessert Island
- VERPOORTEN-Blaubeer-Creme (Teil 2/3)

1. Frischkäse (Skyr), Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (180 ml) mit einem Handrührer oder der Küchenmaschine gut vermengen.
2. Aufgetaute Blaubeeren dazugeben und die Creme so lange schlagen, bis alles gut durchgemischt ist.

Verpoorten Brownie-Blaubeer Dessert Island
- Anrichten (Teil 3/3)

1. Brownies in kleine Stücke brechen, auf die Gläser verteilen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.
 2. VERPOORTEN-Blaubeer-Creme daraufgeben und mit frischen Blaubeeren abdecken.
 3. Den Schichtvorgang in dieser Reihenfolge wiederholen, bis die Gläser die gewünschte Füllhöhe haben.
 4. Zum Abschluss mit einem Schuss vom Gelben Klassiker, mit frischen Blaubeeren und Schokoladenspänen dekorieren.
5. In die Runde gucken, das Dessert-Glas heben und einmal kräftig "Huh Huh Huh!" rufen! :-)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Island "Verpoorten Brownie Blaubeeren Dessertsson Huh Huh Huh"](#)