

# Weißer Schokoladen-Verpoorten-Mandel-Brownie-Schnitten mit Pflaumencreme und Eierlikörtopping

## Zutaten

für die weißen Brownies:

200 g weiße Schokolade

75 g Butter

3 Eier

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gemahlene Mandeln

1 Msp Vanillemark

Pflaumencreme:

400 g Pflaumen

100 g Zucker

1 TL Zimt

1 Msp Vanillemark

2 EL Zucker

40 ml Apfelsaft

Eierlikörtopping:

100 g weiße Schokolade

200 g Mascarpone

200 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit der Butter auf dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und unter ständigem Rühren die Eier hinzufügen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Mehl und dem Vanillemark einrühren. In eine rechteckige Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen bei 160°C für 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Die entsteineten und kleingeschnittenen Pflaumen mit 100 g Zucker auf dem Herd zum Kochen bringen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Puddingpulver mit dem restlichen Zucker, Apfelsaft, Vanillemark und Zimt verquirlen und in die Pflaumenmasse einrühren, nochmals kurz aufkochen.

Für das Topping die weiße Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mascarpone einrühren und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Brownie in drei gleichgroße Scheiben schneiden und mit der abgekühlten Pflaumenmasse schichten. Dabei ein Drittel aufsparen. Für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Schichten vorsichtig mit dem Messer in Würfel und/oder Scheiben schneiden. Mit der restlichen Pflaumencreme und dem Eierlikörtopping anrichten.

[Link zum Rezept: Weißer Schokoladen-Verpoorten-Mandel-Brownie-Schnitten mit Pflaumencreme und Eierlikörtopping](#)

# Weißer Schokoladen-Verpoorten-Mandel-Brownie-Schnitten mit Pflaumencreme und Eierlikörtopping

[Link zum Rezept: Weißer Schokoladen-Verpoorten-Mandel-Brownie-Schnitten mit Pflaumencreme und Eierlikörtopping](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)