



### Zutaten:

4 Stck. Berliner  
 125 g Butter  
 2 Stck. Eier  
 200 g Erdbeere(n)  
 80 g Haselnusskerne  
 2 Stck. Kiwi(s)  
 1 Stck. Mango(s)  
 150 g Mehl  
 2 Stck. Orange  
 250 g Schokolade, dunkel  
 20 g Vanillezucker  
 Saft von 1/2 Zitrone Zitronen-  
 oder Limettensaft  
 200 g Zucker  
 1 TL Backpulver  
 1 Prise Salz



SSW Kochtopf  
Comfort mit  
Glasdeckel



GEFU Rühr- und  
Schlagschüssel mit  
Standring MESCO



Emile Henry  
Aperitivo  
Snackplatte in  
Argile



GEFU  
Scheibenschneider  
RAPIDO



Rösle Tomaten-  
und Kiwischäler



GEFU  
Hamburgerpresse  
Stark



ESGE Zauberstab  
Stabmixer M 100  
Design in weiß



Westmark  
Mangoteiler



GEFU Burger-Ring  
BBQ

1

Für den Brownie 75 g Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

2

170 g Zucker zusammen mit einer Prise Salz und den beiden Eiern schaumig schlagen. Anschließend die schokoladige Butter unterrühren.

3

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls und ebenfalls unterrühren.

4

Zum Schluss die restlichen 175 g Schokolade sowie die Haselnusskerne etwas zerkleinern und zur Brownie-Masse hinzugeben.

5

Die Masse gleichmäßig in 4 Burger-Ringe verteilen und im Ofen bei 180 ° C für ca. 20 Minuten backen.

6

Von den 200 g Erdbeeren 4 Stück beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren in Würfel schneiden und mit etwas Wasser, 30 g Zucker, dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen lassen.

7

Die Erdbeermasse abkühlen lassen und anschließend mit einem Mixstab pürieren.

8

Die 4 Erdbeeren, Orange, Kiwi und Mango mit einem Hilfsgerät oder dem Messer in Scheiben schneiden.

9

Zum Anrichten die Berliner in der Mitte durchschneiden. Nun nach eigener Vorliebe die Burger belegen. Wir empfehlen folgende Reihenfolge: Unterteil der Berliner, ein bisschen Orange und Kiwi, dann der Brownie-Patty, oben drauf der Mango-Käse, beträufelt mit dem Erdbeer-Ketchup, noch etwas Erdbeer-Tomaten und zum Schluss das Oberteil des Berliner.

In der Wahl des Obstes können Sie natürlich ganz eigene Geschmackskombinationen kreieren. Statt einer Erdbeersauce könnten Heidelbeeren oder Himbeeren verarbeitet werden. Statt Mango kann eine Ananasscheibe genommen werden oder wie wäre es mit Pfirsichen? Auch bei Marmelade oder sogar Schokosoße wären wir nicht abgeneigt... So viele Möglichkeiten, da kommen alle auf ihren Geschmack!