



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!