



## BROWNIE-DESSERT MIT WEISSER SCHOKOLADENCREME UND KIRSCHKOMPOTT

### Zutaten für 9 Portionen:

- \* Ein kleines Backblech Brownies (Rezept auf [www.abenteuerkekserl.at](http://www.abenteuerkekserl.at))
- \* 200 g weiße Kuvertüre
- \* 200 g Sahne
- \* 1 kleines Glas Sauerkirschen
- \* 1 TL Lebkuchengewürz
- \* 1 TL Maisstärke

### Zubereitung:

- \* Die Brownies in 9 gleichgroße Stücke schneiden.
- \* Die Kirschen abgießen und den Saft in einem kleinen Topf auffangen. 2-3 EL des Saftes in eine kleine Schüssel geben, die Maisstärke hinzugeben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.  
Das Lebkuchengewürz zum übrigen Kirschsafte in den Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Hitze ziehen, das Saft-Maisstärke-Gemisch einrühren und solange rühren, bis der Saft leicht eindickt. Nun die Kirschen hinzugeben und alles gut vermischen. Überkühlen lassen.
- \* Die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Leicht überkühlen lassen.  
Die Sahne steif schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre zur Sahne geben und vorsichtig unterheben.
- \* Nun die Brownie-Stücke auf Teller legen, mit der weißen Schokoladencreme bestreichen und mit dem Kirschkompott garnieren.

### *Tipp:*

Die Brownies kannst du super im Voraus backen. Auch das Kirschkompott und die weiße Schokoladencreme kannst du gut vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Das Kompott musst du dann vor dem Servieren nur noch kurz erwärmen (wenn gewünscht).