

ERDBEER BREZELN DESSERT



Schnelles Dessert mit knusprigen, karamellisierten Salzbrezeln mit einer Frischkäse-Creme und fruchtigem Erdbeerkompott.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

BREZELN

Schmelz die Butter in einem Topf. Füge den Zucker hinzu und rühre ihn ein. Zerkrümele die Brezel mit den Händen oder mit einem Ausrollstab. Rühre die Brezeln in die Buttermischung ein. Verteile sie auf einem mit Dauerbackfolie belegten Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für 5–10 Min. Lasse sie danach vollständig abkühlen. Achte beim Backen darauf, dass die Brezeln karamellisieren, aber nicht zu dunkel werden.

ERDBEERKOMPOTT

Taue die Erdbeeren auf und schneide sie bei Bedarf etwas klein. Verrühre den Erdbeersaft mit der Stärke. Koche die Zutaten gemeinsam einmal auf, bis die Masse eingedickt ist. Decke das Kompott direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und lasse es abkühlen.

CREME

Verrühre für die Creme alle Zutaten miteinander.

DEKORIEREN

Verteile das Kompott gleichmäßig auf kleine Gläser oder fülle es in eine Schale. Gib die Creme darüber und streue die Brezeln darauf. Siebe zum Schluss noch den Puderzucker über das Dessert.



Damit die Brezeln knusprig bleiben, verteile ich sie erst kurz vor dem Verzehr darüber.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

BREZELN:

- 200 g** Salzbrezeln
- 100 g** Zucker
- 130 g** Butter

ERDBEERKOMPOTT:

- 500 g** Erdbeeren (TK)
- 500 g** Erdbeersaft
- 60 g** Speisestärke

CREME:

- 400 g** Frischkäse
- 200 g** Sahne
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Zitrone (Saft)

DEKO:

- 10 g** Puderzucker