

DER GLUECKSPILZ

Zitronen-Brownie, Dawa Mouss, Himbeersauce, Matcha-Crumble und Beeren

Thema	Dessert	Portionen	1
Garmethode	Backen im Ofen	Gesamtzeit	ca. 45 bis 60 Minuten

ZUTATEN

Menge	Zutat	Verwendung
13 g	Mehl	Zitronen-Brownie
0,5 g	Backpulver	Zitronen-Brownie
1 g	Salz	Zitronen-Brownie
3 g	Zucker	Zitronen-Brownie
8 g	Honig	Zitronen-Brownie
15 g	Rahm	Zitronen-Brownie
1 g	Zitronenabrieb	Zitronen-Brownie
1 Portion	Dawa Mouss	Mousse
35 g	Himbeerpüree / Himbeerkonfitüre	Sauce und Füllung
15 g	Mehl	Matcha-Crumble
10 g	Butter	Matcha-Crumble
5 g	Zucker	Matcha-Crumble
0,5 g	Matcha	Matcha-Crumble
10 g	Beeren	Garnitur

VORBEREITUNG

1. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Zitrone waschen und 1 g Schale fein abreiben.
3. Kleine Backform vorbereiten und den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Dawa Mouss bereitstellen.
5. Himbeerpüree beziehungsweise Himbeerkonfitüre bereitstellen.
6. Für den Crumble Mehl, Zucker und Matcha abwiegen und kalte Butter in kleine Stücke schneiden.
7. Beeren waschen, trocknen und für die Garnitur bereitstellen.

ZUBEREITUNG

- 1. Zitronen-Brownie:** Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Honig, Rahm und Zitronenabrieb dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In die Form geben und bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und passend als Pilzstamm zuschneiden.
- 2. Dawa Mouss:** Dawa Mouss nach den Vorgaben des Produkts vorbereiten und bis zur Verwendung kühl stellen.
- 3. Himbeersauce:** Himbeerpüree beziehungsweise Himbeerkonfitüre glatt rühren. Die Konfitüre durch ein feines Sieb streichen, damit die Himbeerkerne entfernt werden. Einen Teil für die Füllung des Pilzkopfes verwenden und den Rest für die Tellerdekoration aufbewahren.
- 4. Matcha-Crumble:** Mehl, Zucker und Matcha mischen. Kalte Butter dazugeben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

FERTIGUNG UND ANRICHTEN

1. Den Zitronen-Brownie als Stamm auf dem Teller platzieren.
2. Die Dawa Mouss zu einem runden Pilzkopf formen.
3. Eine kleine Öffnung beziehungsweise Vertiefung in den Pilzkopf setzen und mit der gesiebten Himbeerkonfitüre füllen.
4. Den Matcha-Crumble rund um den Pilz als Waldboden verteilen.
5. Himbeersauce dekorativ auf dem Teller auftragen.
6. Die 10 g Beeren als Garnitur rund um den Glückspilz verteilen.
7. Teller sauber abwischen und das Dessert sofort servieren.

Aufbau: Pilzkopf aus Dawa Mouss. Himbeerfüllung. Zitronen-Brownie als Pilzstamm. Matcha-Crumble als Waldboden. Himbeersauce und Beeren als Garnitur.

Hinweis zu den Wettbewerbsrichtlinien: Das Rezept enthält keine unnötigen Angaben zu den Teilnahmebedingungen. Die von dir genannten Richtlinien betreffen die Teilnahme, die Jury, Gewinne sowie die mögliche Veröffentlichung der eingereichten Beiträge.