

# Beeren- Eis- Sand- wich



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### Für den Brownieteig:

150 g Zartbitterschokolade  
150 g Butter  
3 Eier  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
90 g Weizenmehl, Type 550  
1 EL Kakaopulver

### Für das Sandwich:

250 g Beerenmischung, gefroren  
3 Kugeln Haselnuss-Eiscreme

## ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 170 Grad Umluft (190 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Schokolade zerkleinern und mit der Butter in eine Metallschüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen und unter die Butter-Schokoladen-Mischung rühren. Zum Schluss Mehl und Kakaopulver unterrühren.
3. Brownieteig auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech ausstreichen und für 12–15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
4. Brownieteig in 12 Kreise ausstechen. Tiefgefrorene Beeren mit einem scharfen Messer oder im Foodprozessor zerkleinern und die Masse in 3 Portionen teilen. Je eine Portion gefrorene Beeren zwischen 2 Brownies zum Sandwich zusammendrücken. Dann 3 Kugeln Eiscreme zwischen jeweils 2 Brownies zum Sandwich zusammendrücken.