Erdbeer-Brezel-Dessert

Das Rezept von dem Erdbeer-Brezel-Dessert ist das Highlight auf jeder sommerlichen Garten-Party. Die Kombination wird deine Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h

Zutaten

Für den Boden

250 g	Salzbrezel
80 g	Zucker
150 g	Butter

Für die Creme

400 g	Frischkäse
200 g	Schlagobers
80 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Frischen Zitronensaft
24 g	Vanillesaucenpulver (ohne Kochen)

Für den Belag

750 g	Frische Erdbeeren
250 ml	Erdbeersirup
500 ml	Wasser (kalt)
3 Packungen	Tortenguss (roten)
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Brezel-Dessert** den Backofen auf ca. 210°C Ober/Unterhitze vorheizen. Parallel die Butter mit dem Zucker zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

2. Nun die Brezel in eine Auflaufform (ca.30x21cm) geben und mit einem stabilen Gegenstand zerstampfen.

3. Dann die geschmolzene Butter zu den Brezeln geben und gründlich verrühren.

4. Danach den Boden glatt streichen, dabei leicht andrücken und im Ofen ca. 8-10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Brezel-Boden sollte dann bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. Für die Creme den Frischkäse, das Schlagobers, den Staubzucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und das Vanillesaucen-Pulver in eine Schüssel geben.

6. Anschließend die Masse so lange rühren, bis sie dick-cremig ist.

7. Diese nun auf dem Brezel-Boden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Form nun für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Für den Belag, die Erdbeeren waschen, putzen, vom Grünzeug befreien und in Scheiben schneiden.

9. Dann den Erdbeersirup mit dem Wasser verrühren. Hierbei kann die Süße natürlich beliebig angepasst werden. Wichtig ist, dass man für den Guss auf ca. 700-750ml Flüssigkeit kommt.

10. Danach den Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und mit dem verdünnten Sirup glatt rühren.

11. Nun den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren zum Kochen bringen. Der Guss sollte dann einmal gut aufkochen.

12. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, die Erdbeeren hinzufügen und vorsichtig unter den heißen Guss heben.

13. Anschließend den Guss auf der Creme gleichmäßig verteilen, abkühlen lassen und für weitere ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Masse ergibt ca. 8-10 Portionen

Tipp

Wer für das Dessert keinen Erdbeersirup bekommt, kann auch auf einen Erdbeersaft zurückgreifen. Das Dessert sollte außerdem immer gut gekühlt serviert werden.