



Ingwer-Brownies im Glas mit Aprikosencreme

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Ingwer, frisch	20 g
Schokolade, Zartbitter	60 g
Butter	40 g
Eier	1 St.
Zucker	40 g
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Aprikosen, frisch	4 St.
Apfelsaft	5 EL
Mascarpone	60 g
Honig	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ingwer schälen und hacken. Schokolade hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade mit 50 g Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Ei und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig aufschlagen. Schokobutter unterrühren. Ingwer, Mehl, Backpulver und Salz zügig unterheben und Teig auf 2 gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gläser verteilen, Gläsränder von Teig, Fett und Mehl befreien. Kuchen im Backofen ca. 25–30 Min. backen.
3. Für die Creme Aprikosen waschen, halbieren und in einer Schüssel ca. 1 Std. in Apfelsaft einweichen. Flüssigkeit bis auf 1 EL abgießen (Flüssigkeit aufheben) und Aprikosen pürieren. Mit Mascarpone verrühren und mit Honig abschmecken, bei Bedarf noch etwas Einweichflüssigkeit unterrühren.
4. Vor dem Servieren je einen Klecks Aprikosencreme auf die Ingwer-Brownies aus dem Glas geben.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Gläser auch verschließen und somit die Brownies länger saftig halten. Hierfür die Ingwer-Brownies direkt nach dem Backen luftdicht verschließen und abkühlen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g