

# Brombeer Sirup und Mascarpone Dessert



## Einkaufsliste:

Für den Sirup:

1000g Brombeeren

700g Zucker

200ml Wasser

Saft und Abrieb 1 Zitrone

Für die Creme

300ml Milch

4 Eigelb

80g brauner Zucker

Prise Zimt

25g Speisestärke

20g Mehl

300g Mascarpone

Für die Marzipanstreusel:

200g Marzipan

50g gehackte Mandeln

100g Mehl

25g Zucker

25g Butter

Außerdem:

100g Brombeeren nach Belieben

## So wird's gemacht

Zunächst für das **Dessert** die Creme vorbereiten. Hierfür 250ml Milch zum Kochen bringen. Den Rest mit den Eigelben, Zucker, Speisestärke, Mehl und Zimt verquirlen. Unter Rühren die heiße Milch unter die Eigelbe rühren. Masse zurück in die Topf gießen und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse sehr stark eindickt (sie muss richtig fest sein!). Masse in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Derweil den Sirup vorbereiten. Wenn die Creme abgekühlt ist, die Mascarpone cremig rühren und dann die Creme nach und nach unterheben.

**Für den Sirup** die Brombeeren waschen und in einen Topf geben. Gemeinsam mit dem Wasser Zitronenabrieb und –saft sowie dem Zucker zum Köcheln bringen. 30 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein feines Sieb geben und den Sirup erneut aufkochen. Wer möchte, kann etwas Zimt hinzugeben. Nochmals etwa 30 Minuten köcheln lassen. In sterile Flaschen füllen und abkühlen lassen. Sirup kann über Eis, auf Pancakes, Waffeln oder in ein Getränk gegeben werden...

... oder für das Dessert verwendet werden. 😊

Zum Schluss die **Streusel** vorbereiten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und krümelig verkneten. Ist die Masse zu klebrig, mehr Mehl hinzugeben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech schütten und verteilen. Bei 200°C Umluft etwa 5-10 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist. Komplet abkühlen lassen, zunächst sind Streusel noch sehr weich.

Nun Brombeeren nach Belieben klein schneiden. Creme, Streusel, Sirup und Brombeeren abwechseln in Gläser schichten und servieren.