



# Osterdessert im Glas

... mit Maracuja und Baiser-Ohren

## So wird's gemacht

### Einkaufsliste

*Für 5 Gläser (à ca. 220ml)*

- 200 ml Sahne
- 500 g Naturjoghurt
- 150 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- Abrieb und Saft 1 Zitrone

*Für den Kompott:*

- 250 g TK Himbeeren
- 50 g Zucker
- 50 g weiße Schokolade
- 250 ml Maracujasaft
- 20 g Speisestärke

*Für das Shortbread:*

- 80 g Mehl (gesiebt)
- 30 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g weiche Butter

*Für den Schokoteig 18 cm Springform:*

- 70 g dunkle Schokolade
- 60 g Butter
- 10 g Backkakao
- 1 Ei
- 70 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Natron
- 100 g Mehl

*Für die Baiser-Ohren:*

- 2 Eiweiß
- 1 Msp. Salz
- 120 g extrafeinen Zucker
- 1 Msp. Himbeerpulver
- Keksstäbchen als Stiel

*Für die Baiser-Ohren:*

Die Eiweiße mit etwas Salz beginnen steif zu schlagen, ca. die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn die Masse steife Spitzen formt, den restlichen Zucker nach und nach hinzufügen und weiter aufschlagen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüle geben oder die Masse mit einem Teelöffel auf das Backpapier geben. Die Keksstäbchen mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen und kleine ovale Ohren auf die Stäbchen spritzen. Mit einem Teelöffel von oben nach unten eine Kuhle ziehen, sodass die Ohren ihre Form bekommen. Bei ca. 90 °C eine Stunde trocknen lassen. Baiser-Ohren auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Die Mitte nach Belieben mit etwas Himbeerpulver bepinseln. (Die Ohren können schon 1-2 Tage vorher zubereitet und luftdicht verpackt aufbewahrt werden.)

*Für das Shortbread:*

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Zucker und Butter vermengen. Weiter kneten bis ein homogener Teig entsteht, keine Flüssigkeit hinzugeben! Einfach als Streusel ausbreiten und etwa 6-8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

*Für den Schokokuchen:*

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schokolade, Backkakao und Butter schmelzen. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Natron und Prise Salz mischen. Die Schokomasse unter die Eier rühren. Zum Schluss die Mehlmasse unterheben. Masse in ein gefettetes Blech oder Springform geben und 10-15 Minuten backen.

*Für den Kompott:*

Maracujasaft und Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Unter Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen. Himbeeren nach Belieben hinzugeben, alles verrühren, abdecken und beiseite stellen.

*Für die Creme*

Die Sahne aufschlagen, Joghurt cremig rühren. 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft vermengen und in die geschlagene Sahne geben, gut verrühren. Joghurt einrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Shortbread und/oder Schokoteig zerbröseln. Abwechselnd mit dem Kompott und der Joghurtmasse in die Gläser füllen. Vor dem Servieren die Baiser-Ohren mit dem Keksstiel in die Masse drücken und kalt servieren.