

Brownies mit Cheesecakecreme und Erdbeeren

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Portionen

1/2 Grundteig für Brownies
400 g Frischkäse
100 g Sahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt
80 g Zucker
170 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Wann wird's mal wieder richtig Sommer? So ein Sommer ... Ja, der Sommer zeigt sich nicht gerade von seiner besten Seite. Aber hey - so bleibt dir wenigstens genug Zeit, dich in deiner Backstube zu verkriechen und diese himmlischen Brownies nachzubacken. Und dank der vielen kleinen Erdbeeren kommt dabei sogar ein bisschen Sommerfeeling auf - versprochen ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Grundteig für Brownies zubereiten. In die Backform geben und im heißen Ofen 19-22 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren halbieren.

- 4 -

Cheesecake-Masse auf die Brownies streichen und mit Erdbeeren belegen, kaltstellen.