

## Monster Brownie Muffins

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 12 Monster Brownie Muffins

#### Für den Brownie-Teig

130 g Zartbitterschokolade  
90 g Butter  
2 Eier  
105 g Zucker  
1 Teelöffel Honig  
70 g Mehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
1 kleine Salz  
12 Oreo-Kekse

#### Für die Frischkäsecreme

240 g Frischkäse  
65 g weiche Butter  
95 g Zucker  
2 Eier  
1 Schuss Zitronensaft  
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone  
1 Teelöffel Vanilleextrakt / Mark einer Vanilleschote

#### Für das Topping

400 g Schlagsahne  
8 Oreo-Kekse  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Päckchen Sahnesteif

### Weiteres Zubehör

Papierförmchen  
Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Kleine Törtchen mit ganz großer Wirkung: Die Monster Brownie Muffins machen auf jeder Kaffeetafel einen guten Eindruck und lassen sich im Handumdrehen zubereiten.

Kleine Kuchen mit großer Wirkung: Gerade wenn die eigene Zeit mal etwas knapper bemessen ist, lohnt es sich, auf einfache Rezepte zurückzugreifen. Dass „einfach“ jedoch nicht mit „langweilig“ gleichzusetzen ist, beweisen diese geschmackvollen Monster Brownie Muffins im Törtchenformat.

Unten findet sich ein saftiger Brownieteig mit Keks-Kern, darüber eine dünne Schicht aus Frischkäse und on Top: ein dekoratives Sahnehäubchen mit halbem Schokoladenkeks. Wer schon am Vormittag Gäste zur Kaffeerrunde empfängt, kann die Monster Brownies auch schon am Abend davor zubereiten und am nächsten Morgen in nur wenigen Minuten frisch dekorieren.



- 1 -

Brownies: Schokolade mit Butter über dem Wasserbad

## Monster Brownie Muffins

schmelzen. Vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen. Eier und Zucker 10 Minuten dickcremig aufschlagen. Erst Honig, dann geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und kurz unter die Eiermasse rühren. Muffinblech mit Papierschälchen auslegen und jeweils zu 1/3 mit Brownieteig befüllen. Jeweils einen Oreo-Keks in der Form platzieren und leicht andrücken.

- 2 -

Frischkäsecreme: Weiche Butter und Zucker 5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Frischkäse löffelweise dazugeben. Zum Schluss Zitronensaft, Zitronenschale und Vanilleextrakt / Vanilleschote unterrühren. Papierförmchen bis knapp unter den Rand mit der Frischkäsemasse auffüllen.

- 3 -

Backofen vorheizen (Heißluft: 165 Grad) und etwa 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

- 4 -

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und großzügig auf den Muffins verteilen. Zwei der Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopper in kleine Stücke zerteilen. Die restlichen sechs Kekse vorsichtig in zwei Hälften schneiden. Zuerst Kekskrümel, dann die Keks-Hälften auf den Sahnehauben verteilen.