

ERDBEER BROWNIE

★★★★★ 4.8 bei 10 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Butter und 200 g der Schokolade langsam im Backofen bei 50 Grad schmelzen und kurz abkühlen lassen. Zucker, Mehl, Backkakao und Backpulver mischen. Danach Eier, Honig und die Schokoladenmasse unterrühren. Die restlichen 50 g der Schokolade grob hacken und untermengen.
- 2 Den Teig in einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 3 Für die Creme das Schlagobers steif schlagen. Danach Ricotta, Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker untermengen.
- 4 Die Creme auf dem ausgekühlten Brownie verteilen und mit Erdbeerscheiben belegen.



Zutaten

BACKRAHMEN (22 X 26 CM)

TEIG

| | |
|-------|----------------------|
| 250 g | Zartbitterschokolade |
| 180 g | Butter |
| 150 g | Staubzucker |
| 15 g | Vanillezucker |
| 200 g | Weizenmehl 700 |
| 24 g | Backkakao |
| 10 g | Backpulver |
| 4 | Eier |
| 75 g | Honig |

CREME

| | |
|-------|-------------------|
| 100 g | Schlagobers |
| 250 g | Ricotta |
| 50 g | Joghurt |
| 50 g | Staubzucker |
| 10 g | Vanillezucker |
| 250 g | frische Erdbeeren |