ERDBEER BROWNIE

4.9 bei 21 Bewertungen

30 min	Heißluft	180 Grad	25 min



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