



BROWNIES MIT FRISCHKÄSEWIRBEL MIT



Zubereitungszeit:

ca. 50 Min

Davon aktiv:

ca. 20 Min

ZUTATEN

für 16 Portionen

- 100 g Frischkäse
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g ungesalzene Butter
- 30 g Backkakao
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 60 g brauner Zucker
- 6 kinder bueno®
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

- Zum Servieren:
3 kinder Chocofresh®
3 kinder bueno®

ZUBEREITUNG

1

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter und Schokoladentropfen in eine hitzebeständige Schüssel über einen Topf mit kochendem Wasser stellen und unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

2

Backkakao, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen. 2 Eier und braunen Zucker mit einem Handrührgerät aufschlagen bis die Mischung fluffig und heller wird.

3

Geschmolzene Butter-Schoko-Mischung zur Zucker-Ei-Mischung geben und vermengen. kinder bueno® mit den Händen zerkleinern und zum Teig geben.

4

Für die Frischkäsecreme Frischkäse, 1 Ei, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. kinder Chocofresh® zerkleinern und unter die Frischkäsecreme rühren. Kleinere Menge Mehl unterrühren.

5

Den dunklen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. Den hellen Teig portionsweise darauf verteilen und mit dem Stiel eines Holzlöffel verwirbeln. Bei 180°C ca. 25 Min. backen.

Utensilien:

Topf, hitzebeständige Schüssel, Gummispatel, Schüssel, Schneebesen, Handrührgerät mit Rührbesen, Zerkleinerer, Backform (23 x 23 cm), Holzlöffel

Portionen:	16
Pro Portion:	60 g
Pro Portion:	248 kcal