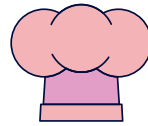


ERDBEER SCHOKO BROWNIES



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN. ZUBEREITUNG
20 MIN. BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
2/5

ZUTATEN

BROWNIETEIG:

- 250G BUTTER
- 250G ZARTBITTER-KOUVERTÜRE
- 6 EIER
- 200G ZUCKER
- 250G GEMAHLENE MANDELN
- 100G MEHL

MASCARPONECREME:

- 200G MASCARPONE
- 200G MAGERQUARK
- 60G ZUCKER
- 1 VANILLESCHOTE

AUSSERDEM:

- 250G FRISCHE ERDBEEREN
- FRISCHE MINZBLÄTTER
- BROWNIE-BACKFORM 20X25CM

ZUBEREITUNG

OFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN. BACKFORMEINFETTEN & BEMEHLEN. SCHOKOLADE & BUTTER ÜBER DEM WASSERBAD SCHMELZEN. EIER MIT ZUCKER VERQUIRLLEN. GESCHMOLZENE SCHOKOLADENBUTTER UNTER RÜHREN ZUGEBEN. ZUM SCHLUSS MANDELN & MEHL VORSICHTIG UNTERHEBEN.

TEIG IN DIE BROWNIEFORM FÜLLEN & CA. 15-20 MINUTEN BACKEN. AUF EINEM KUCHENGITTER AUSKÜHLEN LASSEN.

MASCARPONE, QUARK & ZUCKER VERRÜHREN. VANILLEMARKE AUS DER SCHOTE KRATZEN & UNTER DIE MASCARPONECREME RÜHREN. DIE CREME AUF DEM ABGEKÜHLTEN BROWNIETEIG VERTEILEN.

ERDBEEREN WASCHEN, VIERTELN UND AUF DER MASCARPONECREME VERTEILEN. MIT MINZE GARNIEREN.