

# ERDBEER BROWNIE

★★★★★ 4.8 bei 12 Bewertungen



## 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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