



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## BROWNIES

150 g Butter  
200 g dunkle Schokolade  
1 Briefchen Vanillezucker  
150 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Mandeln gemahlen  
80 g Mehl  
600 g Frischküse  
150 g Zucker  
1 Vanillestange  
3 Eier  
200 g Party Selection Minis

Ofen auf 180°C vorheizen (Unter/Oberhitze). Backblech/Form (25x25 cm) vorbereiten/fetten.

Schokolade in der Verpackung klein brechen, mit der Butter in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine (oder mit dem Handmixer) schaumig schlagen.

Schokoladen-Buttermischung etwas abkühlen und dann unter die Ei-Zuckermischung rühren. Mehl und Mandeln mischen und unterrühren.

3 EL der Brownie-Masse beiseitestellen, restliche Masse in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und beiseitestellen.

Frischküse und Zucker mit Mixer cremig aufschlagen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauschubben und begeben.

Eier einzeln untermixen. Frischküsemischung vorsichtig auf den Brownieteig verteilen. Party Selection Minis in dünne Scheiben schneiden und gleichmässig auf dem Frischküse verteilen.

*Menü*

# Cheesecake BROWNIES

Die perfekte Mischung  
auf dem Dessertbuffet  
aus süssen Evergreens

für eine nette Runde

Restliche Browniemasse löffelweise darüber verteilen und vorsichtig mit einem spitzen Messer durch die Frischküsemasse ziehen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

  
**180 °C**  
**35 Minuten**



## SORBET

6 Blondorungen  
½ TL Safranfäden  
100 g Zucker

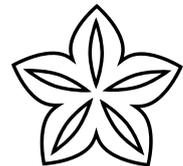
Orangen filetieren, Saft dabei auffangen. Orangen auf einer flachen Schale verteilen und einfrieren.

Orangenschalen auspressen und mit Zucker und Safranfäden aufkochen.

Orangensaft auf die Hälfte einkochen, abkühlen lassen. Gefrorene Orangenfilets portionenweise in einem hohen Gefäss mit 3-4 EL abgekühlten Orangen-Safran-Sirup zu Glace pürieren.

## SAFRAN

Gewürz  
wird aus den  
Blüten  
gewonnen



mehr unter

*Schudel on the Rocks.ch*