



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 Frischkäse
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.

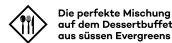
3 EL der Brownie-Masse beiseitestellen, restliche Masse in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und beiseitestellen.

Frischkäse und Zucker mit Mixer cremig aufschlagen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herausschaben und begeben.

Eier einzeln untermixen. Frischkäsemischung vorsichtig auf den Brownieteig verteilen. Party Selection Minis in dünne Scheiben schneiden und gleichmässig auf dem Frischkäse 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 Frischkäsemasse ziehen.

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



180 °C

35 Minuten



SORBET

6 Blondorangen
½ TL Safranfäden
100 g Zucker

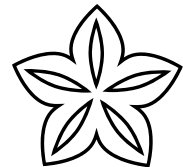
Orangen filetieren, Saft dabei auffangen. Orangen auf einer flachen Schale verteilen und einfrieren.

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