



Schwierigkeit mittel



8 Stücke



Vorbereitung 20 min.  
Backzeit 25 min.

## Zutaten

### Teig

130 g Zucker  
100 g weiche Butter  
1 Ei  
150 ml Milch  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
30 g Kakaopulver

1 EL Butterschmalz für die Form zum Einfetten

### Topping

200 g Himbeeren  
200 g Frischkäse  
200 g Schmand  
1 Pack Vanillezucker  
2 TL Zitronensaft  
2 EL Zucker  
2 EL Schokoraseln  
50 g Mini-Baiser

## Tipp

Die Himbeeren können auch durch andere Beeren ersetzt werden.

# HIMBEER BROWNIES

Für alle die Früchte mögen und Schokoladenliebhaber sind!

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Zucker zusammen mit der Butter schaumig schlagen. Im Anschluss das Ei unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch unter die schaumige Masse rühren.
- Den Ofenzauberer plus mit dem Silikonpinsel mit Butterschmalz dünn einfetten.
- Teig auf den Ofenzauberer plus geben, verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.
- Für das Topping den Schmand, Frischkäse, Vanillezucker, Zitronensaft und Zucker miteinander verrühren.
- Die Creme mit dem Kleinen Streicher auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.
- Die Himbeeren, die Mini-Baiser und die Schokodrops darüber streuen und fertig.