Cheesecake Brownies

120 Min. | Vegan | Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

Für den Himbeer-Swirl:	
125 g	Himbeeren
3 EL	Wasser
Für den Brownieteig:	
200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Zucker
50 g	ungesüßtes Kakaopulver
100 g	Apfelmus
100 ml	neutrales Pflanzenöl
200 ml	pflanzliche Milch
Für die Cheesecake-Creme:	
300 g	veganer Skyr/Quark
2 Packung(en)	Petrella Vegan Natur (à 140 g)
2 Tüte(n)	Vanillepuddingpulver
etwas	Zitronensaft und -abrieb
Zum Servieren:	
100 g	Himbeeren

Petrella Produkte

Petrella Vegan Natur

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG
CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

Cheesecake Brownies

120 Min. | Vegan | Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Für den Swirl Himbeeren mit Wasser in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 min. köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen.
2. Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Kakaopulver vermengen. Apfelmus, Öl, pflanzliche Milch und die geschmolzene Schokolade hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine eingefettete Backform geben.
4. Für die Creme alle Zutaten verrühren. Die Cheesecake-Creme dann auf dem Brownieteig glattstreichen.
5. Den Himbeer-Swirl in Klecksen auf die Cheesecake-Schicht geben und mit einem Holzstäbchen marmorieren. Wer mag, kann auch noch ein paar zusätzliche Himbeeren halbieren und darauflegen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 60 min. backen.
7. Vollständig auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit frischen Himbeeren servieren.