

HALLOWEEN BROWNIES / MIT CHEESECAKE FÜLLUNG, ESSBAREM BLUT UND SPINNWEBEN



Gruselige Brownies für deine Halloween Party. Ich liebe Brownies und Käsekuchen, also habe ich beides in diesem Rezept kombiniert und passend zu Halloween gibt's eine Dekoration aus Marshmallow Spinnweben und essbarem Himbeerblut. Statt den Zuckeraugen könnt ihr auch andere Halloween Deko verwenden oder sie einfach weglassen.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BROWNIE TEIG

Schmelz die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze oder in der Mikrowelle. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Rühre den lauwarmen Espresso, die Eier und das Vanilleextrakt ein. Füge die trockenen Zutaten hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.

CHEESECAKEMASSE

Verrühre den Frischkäse mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Ei cremig.

BROWNIES FÜLLEN UND BACKEN

Fülle die Hälfte des Teigs in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Verteile die Cheesecakemasse auf dem Brownies Teig und streue die Fudges darüber. Gib den restlichen Teig auf die Cheesecakemasse und streiche ihn glatt. Backe die Brownies im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Bereite in der Zwischenzeit das essbare Blut zu.



Es kann sein, dass beim Verstreichen der Cheesecakemasse und des Brownie Teigs die Masse leicht marmoriert, das ist okay, du kannst den Effekt nach Belieben noch mit einer Gabel verstärken.

HIMBEERPÜREE

Verrühre die Zutaten in einem Topf und zerstampfe sie dabei mit dem Whacker, sodass ein Fruchtpüree entsteht. Lasse es etwa 1 Minute köcheln und passiere es dann durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen und lasse es abkühlen.

DEKORATION

BROWNIE TEIG:

- 180 g** Butter
- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 100 g** Espresso (lauwarm)
- 3** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Mehl
- 60 g** Kakao

CHEESECAKEMASSE:

- 175 g** Frischkäse
- 20 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei
- 100 g** Fudges (Cookie Dough)

HIMBEERPÜREE:

- 200 g** Himbeeren (TK)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Tonkapaste

DEKORATION:

- 100 g** Marshmallows
- 22** Zuckerdakor (Augen)

HALLOWEEN BROWNIES / MIT CHEESECAKE FÜLLUNG, ESSBAREM BLUT UND SPINNWEBEN



Entferne den Backrahmen und die Backfolie und setze die Brownies auf eine Servierplatte. Erhitze die Marshmallows in der Mikrowelle, bis sie schmelzen. Rühre die Marshmallows gut durch und lasse sie etwas abkühlen. Achte darauf, dass die Masse nicht zu heiß ist und du dich nicht verbrennst. Nimm einen Teil der Marshmallowmasse in die Finger, knete sie etwas durch, ziehe daraus Fäden und lege sie wie Spinnweben auf die Brownies. Dekoriere so die gesamten Brownies und setze dann die Zuckeraugen darauf. Schneide die Brownies zum Servieren in kleine Quadrate und spritze das Himbeerpüree darüber oder fülle es in Spritzen ab. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!