

SÜSSE CHEESECAKE PARTY-BREZELN / APFEL UND HIMBEER BREZEN DESSERT



Ihr braucht noch ein schnelles leckeres Dessert für eure Weihnachts- oder Silvesterparty oder auch eine andere Feier. Diese süßen Brezeln sind das perfekte Party Dessert, ihr könnt sie nach Belieben vorbereiten und kalt servieren oder gemeinsam mit den Gästen belegen und frisch aufgebacken servieren. Bei den Toppings habe ich eine Apfel Mandel Variante und eine Himbeer Schokoladen Version gebacken, hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und anderes Obst oder Nüsse kombinieren.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C Heißluft vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie. Verrühre den Schmand mit dem Quark, den Eiern, Vanilleextrakt, Stärke und Puderzucker zu einer glatten Creme. Entferne die Kerngehäuse der Äpfel, schneide sie in kleine Würfel und vermenge sie mit dem Zimt.

PARTY BREZELN

Lege die gefrorenen Brezeln mit etwas Abstand auf die Bleche. Gib die Schmandcreme gleichmäßig in den Brezeln. Verteile die Toppings über den Brezeln und der Creme. Backe die Partybrezeln im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

CREME:

- 200 g** Schmand
- 250 g** Quark
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Speisestärke
- 60 g** Puderzucker

TOPPINGS:

- 2** Äpfel
- 1 TL** Zimt
- 2 EL** Mandeln (gehackt)
- 100 g** Himbeeren (TK)
- 2 EL** Schokoladendrops

PARTY BREZELN:

- 10** Laugenbrezeln (TK)