

Brownie- Erdbeer-Pizza

ZUTATEN

TEIG:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
2 Eier
125 g Zucker
130 g Mehl
15 g Kakaopulver

Topping:

100 g Frischkäse
50 g Erdbeeren
1 EL Honig
Beeren, Gänseblümchen und
Minzblätter zum Verzieren



ZUBEREITUNG



Die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, danach leicht abkühlen lassen.

Eier mit Zucker cremig schlagen.
Die lauwarme Schokolade darunter rühren.

Mehl und Kakao dazugeben und alles verrühren.

Eine runde Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Brownie-Teig einfüllen.

Bei 180°C für ca. 20 min backen. In der Form auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren pürieren und mit Frischkäse und Honig vermischen.

Den Brownie-Boden aus der Form nehmen und die Creme darauf verteilen. Zum Schluss das Obst auf die Creme legen und beliebig dekorieren.

Fertig ist deine Brownie-Erdbeer-Pizza.

Von A. Johanna Schöllhammer 

