

**Toffifee**



## Toffifee Käsekuchen-Brownies

Lust auf Brownies? Käsekuchen? & Joghurteis? Die Toffifee Käsekuchen-Brownies mit Joghurteis vereinen das Beste aus drei Geschmackswelten.

### Zutaten:

#### Für das Toffifee-Joghurteis:

- 15 Toffifee
- 500 g griechischer Joghurt
- 100 g dickflüssiger Karamellsirup
- 1 Prise Salz
- 100 g Sahne

#### Für die Brownies:

- 15 Toffifee
- 65 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 175 g Zartbitterschokolade
- 115 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker

#### Für die Käsekuchenmasse:

- 45g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Grieß
- 1 TL Backpulver
- 250 g Magerquark

Rechteckige Backform

ca. 20 cm x 25 cm

### Und so geht's:

#### Toffifee-Joghurteis:

1. Toffifee grob hacken. Joghurt, Sirup, Salz und Sahne verrühren und die Toffifee unterheben.
2. In der Eismaschine oder in einer Schüssel im Tiefkühler gefrieren lassen. Im Tiefkühler alle 15 Minuten das Eis durchrühren.

#### Käsekuchen-Brownies:

1. Toffifee klein schneiden. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade zu der Eimasse geben, verrühren, Mehl und die Toffifee unterheben.
2. Brownie-Masse in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form geben und glattstreichen.
3. Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig rühren. Ei zugeben und verrühren. Grieß, Backpulver und Quark zugeben und unterheben. Käsekuchenmasse in der Form verteilen und mit einer Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, sodass ein schönes Muster entsteht.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober- / Unterhitze 180°C ca. 20 Minuten backen.
5. Die Toffifee-Käsekuchen-Brownies aus dem Backofen holen und am besten noch lauwarm mit dem Eis genießen.

