

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Cookie-Dough-Cheesecake-Bars

ergibt ca. 6-8 Stücke

6 Doppelkekse (z.B. Prinzenrolle) - 3EL / ca 35g Butter

Die Doppelkekse in einem Gefrierbeutel mit einem Mörser oder Nudelholz in kleine Stücke zerkleinern, die Butter schmelzen und anschließend Beides gut vermengen. Auf den Boden einer sehr gut ausgefetteten Auflaufform geben (Größe ca. 20*18cm) und bei 180 Grad ca. 5 Minuten backen, raus nehmen und etwas abkühlen lassen.

ca.50g Butter - 60g braunen Zucker - 3 EL weißen Zucker - 1 Prise Salz - 1 Päckchen Vanillezucker - 85g Mehl - 50g grob gehackte Schokolade (Zartbitter)

Butter schmelzen, die beiden Zucker, Salz und Vanillezucker cremig unterrühren. Danach Mehl und Schokolade ergänzen, verrühren, zur Seite stellen.

280g Frischkäse, Natur - 35g Zucker - 1 großes Ei - 1 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

Nun über den abgekühlten Boden eine Schicht (ungefähr die Hälfte) des Cookie-Teigs geben, dann die Cheesecake-Masse darüber streichen und wieder mit dem Cookie-Dough schließen. Bei 180Grad wiederum ca. 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20min.
Backofen: 180°C / Umluft
Backzeit: insgesamt ca. 40 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!