

Lemon-Cheesecake-Blondies



Diese Lemon-Cheesecake-Blondies sind ein absolutes Highlight mit Suchtfaktor und super schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat. Ich liebe Zitronen und in Kombination mit Frischkäse sind sie absolut himmlisch. Die kleinen Köstlichkeiten sind so schnell wieder verschwunden,

wie sie gebacken wurden!

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm

Blondie-Teig:

- 115g Butter
- 115g weiße Schokolade
- 125g Zucker
- Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen
- 2 Eier Gr.M
- 1TL Zitronenextrakt
- 1 Prise Salz
- 225g Mehl

Frischkäsecreme:

- 230g Frischkäse
- 50g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Ei Gr.M

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und evtl. noch mit Backspray einfetten.

Die Schokolade klein hacken und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen, in der auch die restliche Zutaten Platz finden und ca.2-3 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einem Rührgerät nacheinander Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Zitronenextrakt und Eier einrühren. Zum Schluss das Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 100g vom Teig zur Seite stellen, den Rest in den Rahmen geben und glatt streichen.

Nun die Frischkäsecreme zubereiten.

Dafür Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillepaste zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Creme wird jetzt gleichmäßig auf dem Blondie-Teig verteilt. Den restlichen Teig in Klecksen auf den Frischkäse

geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen.
Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertig backen und
vollständig auskühlen lassen. Jetzt aus der Form lösen, in
kleine Vierecke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!