



Erdbeer-Brezel-Schnitten

Strawberry Pretzel Squares

250 g Salzbrezeln (z. B. Saltletts)

100 g Zucker

185 g Butter, geschmolzen

2 Familien-Pk. (je 265 g)

Philadelphia Frischkäse,
Doppelrahstufe

75 g Zucker

2 EL Milch

250 ml Cremefine zum Schlagen

2 Pk. (je 50 g) Dr. Oetker
Tortenguss Erdbeergeschmack

500 ml Wasser

750 g Erdbeeren, z. B. tiefgekühlt

Ofen auf 175° C vorheizen.

Brezeln in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz in kleine Stücke fein zerkleinern. Dann in eine Rührschüssel umfüllen und mit 100 g Zucker und der geschmolzenen Butter verrühren.

Brezelmasse in ein tiefes Backblech (ca. 25 x 35 cm) füllen und am Blechboden andrücken, 10 min. backen, auskühlen lassen.

Frischkäse mit 75 g Zucker und Milch glattrühren. Cremefine wie Schlagsahne aufschlagen, dann vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Alles auf dem Brezelboden verstreichen. Kaltstellen.

Tortengusspulver in eine Schüssel füllen. 500 g Wasser zum Kochen bringen und in das Tortengusspulver einrühren, ca. 1 Minuteiterrühren. Kaltstellen.

Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Wenn der Tortenguss angezogen hat, aber noch nicht ganz fest ist, die Erdbeerstücke unterheben. Alles auf der Frischkäsemasse verstreichen.

Dessert ca. 3 Stunden kaltstellen, dann in Stücke schneiden.