



White Chocolate Bliss

## Description



### Zubereitung des Teigs:

- Den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- In einer großen Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
- Das Ei und den Vanillezucker dazugeben und so lange schlagen, bis alles eine geschmeidige Masse geworden ist.
- In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Diese Mehlmischung nach und nach zum Butter-Mix geben und alles gut miteinander verrühren.
- Den ersten Teil Cranberries oder Himbeeren, geriebene Orangenschale und die Schokolade Chips dazugeben und locker verrühren.
- Diese Masse in einer Fettpfanne oder Auflaufform gleichmäßig ausstreichen und ca. 20 Minuten backen.

## Zubereitung des Frostings:

- Für das Frosting die weiteren Schoko-Chips über dem Wasserbad schmelzen lassen.
- Den Frischkäse mit der Butter , dem Puderzucker und Salz mit einem Mixer zu einer geschmeidigen Masse rühren.
- Die Hälfte der geschmolzenen weißen Schokolade unterheben.
- Sollte das Frosting zu dick sein, kann man es mit 1 bis 2 Esslöffel Milch cremig rühren.
- Dann die Masse auf den gebackenen Riegeln verteilen, getrocknete Himbeeren oder Cranberrys darauf verteilen und die übrig gebliebene geschmolzenen Schokolade dekorativ darüber träufeln.

*Rezept-Tipp: Die fertigen Riegel lassen sich am einfachsten schneiden, wenn sie zuvor eine Stunde im Kühlschrank gekühlt worden sind.*

### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Dezember 2, 2023

### Author

jeanny

default watermark