

Cheesecake-Brownies

ZUTATEN (TEIG)

- 115 g Butter
- 115 g dunkle Schokolade
- 60 g weißer Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 1 gehäufter EL Backkakao

ZUTATEN (KÄSEKUCHEN-MASSE)

- 300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 60 g weißer Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Butter und zerhackte Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann den weißen und braunen Zucker hinzugeben und kurz mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.
2. Als nächstes das Kakaopulver mit dem Mehl in einer weiteren Schüssel vermischen.
3. Die Eier mit dem Schneebesen nacheinander unter die abgekühlte Schoko-Butter-Zucker-Masse rühren.
4. Die Kakao-Mehl-Mischung mit einem Schneebesen unter die Schokomasse rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.
5. 2/3 der Masse in eine eingefettete Form geben. Wir haben eine 20 cm x 20 cm große Form verwendet. Den restlichen Teig beiseitestellen.
6. Für die Käsekuchenmasse die Flüssigkeit vom Frischkäse abgießen. Frischkäse in eine Schüssel geben und kurz mit einem Schneebesen verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht. Das Ei verquirlen. Dann das Ei und den Zucker mit

dem Schneebesen einrühren. Nur so viel rühren wie nötig, da sich die Frischkäse-Masse sonst verflüssigen könnte.

7. Den restlichen Brownieteig in Klecksen auf den Teigboden geben. Die Frischkäse-Masse in den Lücken verteilen. Dann alles mit einem Zahnstocher so verquirlen, dass ein schönes Muster entsteht.
8. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- /Unterhitze für circa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und in kleine Brownies zurechtschneiden.