Artikel vom 06.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 03:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cheescake-brownies

Cheescake-Brownies



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Form 20 x 30):

Teig:

125 g Butter,

100 g Zartbitterschokolade,

100 g Mehl,

1 TL Backpulver,

130 g Zucker,

30 g Kakao,

50 g Schokodrops,

2 Eier,

3 Tropfen Rum-Aroma.

Cheescake-Masse:

220 g Frischkäse,

1 Ei,

50 g Puderzucker,

1 P Vanillezucker.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter und Schokolade in einem kleinen Topf oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Butter-Schoko-Masse abkühlen lassen. Eier, Zucker und Rum-Aroma schaumig rühren. Die Schokoladenmasse langsam unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und unter die Schokoladenmasse rühren. Zum Schluss die Schokodrops unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen (30 x 20 cm) darauf stellen. Den Teig in den Backrahmen geben.

Die Zutaten für die Cheescake-Masse verrühren und auf den Brownieteig geben. Mit einer Gabel die Cheescake-Masse etwas unter den Brownieteig heben, sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Die Brownies 25 Minuten backen, auskühlen lassen und in gleich große Stück schneiden.

Julia Ernsting