

Cheesecake-Brownies

Zutaten für eine Backform ca. 23x23 cm

150 g dunkle Schokolade
130 g Butter
3 Eier
130 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
½ TL Backpulver
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Ei
50 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backform einfetten und leicht bemehlen.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. 3 Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade dazugeben und gut mischen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Fast die ganze Teigmenge in die Backform füllen und glatt streichen. Ein wenig Teig für die Marmorierung zur Seite stellen.

Frischkäse, ein Ei, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Gleichmässig auf dem Brownieteig verteilen. Mit einem Löffel den restlichen Brownieteig als Punkte auf der Cheesecakemasse verteilen und mit einem Holzstäbchen marmorieren.

Ca. 25-30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Der Teig darf in der Mitte noch etwas weich sein. In der Form auskühlen lassen, in 16 Stücke schneiden.

