

Cream-Cheese-Brownies

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Brownies

120 g Butter (plus etwas mehr zum Einfetten der Form)
120 g Bitterschokolade
150 g brauner Zucker
3 Eier
60 g Mehl
250 g Quark
250 g Frischkäse
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Besonderes Zubehör

Backrahmen oder Brownie-Backform (23 x 23 cm)

Quadratisch, schokoladig, unwiderstehlich lecker - der amerikanische Klassiker lässt schon lange unsere Schokoherzen höher schlagen, aber diese cremige Frischkäse-Haube setzt den kleinen Naschereien wortwörtlich die Krone auf.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schokolade mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren

zum Schmelzen bringen, danach in eine Rührschüssel füllen. Anschließend den braunen Zucker, Mehl sowie 2 Eier hinzufügen und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.

- 2 -

In einer 2. Schüssel Frischkäse und Quark mit dem verbleibenden Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse vermischen.

- 3 -

Die Backform einfetten und mit 2/3 des Brownie-Teigs befüllen. Danach die Frischkäsecreme mit einem Spatel gleichmäßig und vorsichtig darüber verstreichen. Als abschließende Schicht den restlichen Brownie-Teig auf der Frischkäse-Masse verteilen.

- 4 -

Mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel die Brownie- und Frischkäse-Mischung ineinander ziehen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Anschließend die Brownies für 30 Minuten im Backofen backen, der Teig darf in der Mitte noch eine weichere Konsistenz haben. Danach kurz auskühlen.