

# Cheesecake Brownies



## Einkaufsliste:

Brownies für ein 26x20 Backblech  
(für größere Menge verdoppeln)

### Brownie-Schicht

115g dunkle Schokolade  
115g Butter  
20g Backkakao  
150g brauner Zucker  
2 Eier  
120g Mehl

### Cheesecake-Schicht

100g weiße Schokolade  
60ml Sahne  
1 Ei  
200g Frischkäse  
20g Speisestärke

## So wird's gemacht:

Zunächst die Brownie-Schicht vorbereiten. Hierfür Schokolade hacken und gemeinsam mit der Butter und dem Kakao unter rühren schmelzen lassen. Zur Seite stellen. Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und alles auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Unter rühren die Schokomasse hinzugeben und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. Blech einfetten und die Browniemasse auf dem Blech verteilen.

Nun die Cheesecake-Masse vorbereiten. Weiße Schokolade mit 60ml Sahne schmelzen, beiseite stellen. Ei mit dem Frischkäse cremig rühren und unter rühren die weiße Schokolade Masse sowie die Speisestärke hinzugeben. Cheesecake-Masse auf die

Brownie Masse geben. Nun wie bei einem Marmorkuchen mit einem Messer die Teige verteilen, Brownies-Masse leicht nach oben holen. Nicht rühren! Nun nach Belieben mit einem dünnen Holzstab ein Muster in die Masse ziehen.

Ofen auf 180°C, Umluft vorheizen, 1 kleine ofenfeste Form mit Wasser füllen und auf den Boden des Ofens stellen. Blech in den Ofen stellen und 10 Minuten backen. Nun mit Alufolie abdecken und weitere 8-10 Minuten backen. Obere Masse sollte nicht mehr flüssig sein, jedoch leicht hin und her wackeln. Kuchenrand sofort vom Blech lösen und auskühlen lassen. Brownie in Quadrate schneiden. Mein Tipp: Lagert die Brownies bis zum Servieren im Kühlschrank, so verändert sich die Konsistenz noch einmal und sie werden cremiger und cremiger.

... und wenn Ihr noch nach einer kleinen Valentinstagsüberraschung sucht, verschenkt dieses Schokoglück doch einfach in Herzform. Alles was Ihr dafür noch benötigt, ist ein etwas größerer Herz-Cookie-Cutter. ;)