



Benötigte Zutaten

Für den Brownie-Teig

120 g	Premium Teebutter
150 g	Zartbitterschokolade oder Backschokolade
100 g	Zucker
2	Eier
100 g	Mehl
25 g	Backkakao
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker

Für die Topfen-Kürbis-Creme

250 g	Premium Topfen
180 g	Kürbispüree vom Hokkaido
1	Ei
60 g	Zucker
15 g	Speisestärke
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zimt

Topfen-Kürbis-Cheesecake-Brownies

Saftig-schokoladiger Brownie trifft auf cremige Topfen-Kürbis-Schicht: Diese herbstlichen Cheesecake-Brownies sind wunderbar fudgy und fein marmoriert. Mit Premium Topfen werden sie besonders cremig und sind ein echter Hingucker auf der Kaffeetafel.

Anleitung

1. Den Hokkaido weich garen und fein pürieren. Das Kürbispüree vollständig abkühlen lassen. Sollte es sehr wässrig sein, kurz in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Form (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Die Butter und Schokolade langsam schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Die Schoko-Butter-Mischung dazugeben. Mehl, Backkakao und Salz kurz unterheben – nur so lange, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
4. Den Topfen, Kürbispüree, Ei, Zucker, Speisestärke, Vanillezucker und Zimt glatt verrühren – dabei nicht zu stark aufschlagen.
5. Etwa drei Viertel des Brownie-Teigs in die vorbereitete Form geben. Die Topfen-Kürbis-Creme darauf verteilen. Den restlichen Brownie-Teig in Klecksen daraufsetzen und mit einem Messer oder Holzstäbchen leicht marmorieren.
6. Die Brownies etwa 35–42 Minuten backen. Die Ränder sollten fest sein, die Mitte darf noch leicht weich wirken. Nicht zu lange backen, damit die Brownies schön saftig bleiben.
7. Anschließend vollständig in der Form auskühlen lassen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Gut gekühlt lassen sich die Topfen-Kürbis-Cheesecake-Brownies besonders sauber schneiden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at