

Benötigte Zutaten

Brownie-Teig

100 g	Schokolade
135 g	Premium Teebutter
120 g	Zucker
3	Eier
100 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
3 EL	Kakao

Käsekuchen-Masse

300 g	Premium Frischkäse Natur
1	Ei
50 g	Staubzucker
	Mark einer Vanilleschote
150 g	Heidelbeeren

Schoko Käsekuchen-Brownies

mit Heidelbeeren

Anleitung

1. Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen.

2. Kurz abkühlen lassen und mit dem Zucker verrühren.

3. Nach und nach die Eier unterrühren.

4. Mehl mit Backpulver und Kakao vermengen und gut unter die Schoko-Eiermasse rühren.

5. Frischkäse mit dem Ei, Zucker und dem Vanillemark glatt rühren.

6. Den Brownie-Teig in eine mit Backpapier ausgelegte ofenfeste Form (22 x 37 cm) gießen und glattstreichen.

7. Die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Darüber die Cheesecake-Masse in Klecksen verteilen und mit einer Gabel oder einem Holzspieß leicht marmorieren. Mit den restlichen Heidelbeeren toppen.

8. Die Schoko-Käsekuchen-Brownies im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze (so werden sie besonders saftig) für rund 30-35 Minuten backen.

9. Auskühlen lassen und in ca. 15 Stücke schneiden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at