Rezept

Cream-Cheese-Brownies

Ein Rezept von Cream-Cheese-Brownies, am 28.05.2025

Zutaten

300 g	Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
350 g	brauner Zucker
	Butter und Mehl für das Backblech
500 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
30 g	Zucker
300 g	Butter
5	Eier (M)
180 g	Mehl
50 g	weiche Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Schokolade hacken und mit der Butter bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen, dann lauwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Lauwarme Schokomischung und Mehl kurz unterrühren. Das Blech einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Butter und Frischkäse mit dem Schneebesen verrühren. Vanillezucker, Zucker und Eier unterrühren. Zwei Drittel des Schokoladenteiges auf das Blech streichen. Die Käsecreme daraufgeben, übrigen Schokoladenteig darauf verteilen. Mit einer Gabel Teig und Creme so verrühren, dass eine Marmorierung entsteht. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Der Teig soll noch weich sein. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.