

Rezept

Käsesahne-Brownies

Ein Rezept von Käsesahne-Brownies, am 23.05.2026

Zutaten

Für den Teig

50 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	50 g Butter
1 Ei	100 g Zucker
50 g Mehl	

Für die Frischkäsecreme

25 g weiche Butter	75 g Frischkäse
40 g Zucker	1 Ei
20 g Mehl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform von 20 cm Länge (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175° vorheizen. Schokolade hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, das Ei verquirlen, mit dem Zucker unter die Schokomasse rühren, zuletzt das Mehl unterrühren.
2. Für die Frischkäsecreme sehr weiche Butter und Frischkäse mit einem Schneebesen verrühren. Zucker und Ei, zuletzt das Mehl unterrühren.
3. Den Schokoladenteig in die Form streichen und die Frischkäsecreme daraufgeben. Mit einer Gabel die Teige so verrühren, dass eine Marmorierung entsteht. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Der Teig soll noch weich sein. In der Form abkühlen lassen, dann mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und in acht Stücke schneiden.