

## Rezept

# Kirsch-Brownie-Kuchen

Ein Rezept von Kirsch-Brownie-Kuchen, am 31.03.2023

## Zutaten

### Für den Teig

240 g Butter

400 g Zucker

3 Eier

300 g Zartbitterschokolade

2 Prisen Salz

300 g Mehl

### Für die Kirsch-Creme

200 g Kirschen (TK)

60 g Butter

1 Ei

200 g Frischkäse

100 g Zucker

50 g Mehl

### Als Topping

100 g Kirschen

50 g Chocolate Chips / Schokoraschel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 22 g F, 5 g EW, 49 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Butter mit der Schokolade zusammen in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und glattrühren. Zucker und Salz unterrühren.
2. Eier nacheinander einzeln unter den Teig rühren und das Mehl unterheben. Für die Creme Kirschen etwas antauen lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Frischkäse, Butter, Zucker und Ei verrühren. Mehl unterheben und vorsichtig vermengen. Kirschpüree dazugeben und alles miteinander cremig rühren.
4. Die Hälfte des Schoko-Brownie-Teiges auf dem Backblech verteilen. Die Kirsch-Creme daraufgeben und vorsichtig glatt streichen.
5. Restlichen Schokoteig löffelfeise auf der Creme verteilen und mit einem Löffel oder einer Gabel beide Schichten durchziehen, sodass ein Muster (wie beim Marmorkuchen) entsteht.

6. Restliche Kirschen und Chocolate Chips auf dem Kuchen verteilen. Ca. 35 Minuten backen und vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.