Käsekuchen-Brownies

Mit dem Rezept für Käsekuchen-Brownies präsentiert sich der beliebte Kuchenklassiker in neuer Verpackung. Ein Renner auf Kindergeburtstagen oder für die Kollegen im Büro.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Käsekuchen

200 g	Frischkäse
80 g	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Ei

Für die Brownies

50 g	Zartbitterschokolade
3 EL	Butter
2 EL	Rapsöl
250 g	Mehl
100 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
200 g	Zucker (braunen)
50 g	Zucker
100 ml	Buttermilch
2 Stk.	Eiweiß
2 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für die Käsekuchen-Brownies als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät für mindestens eine Minute cremig rühren. Anschließend Zucker und Vanille zugeben, für ein bis zwei Minuten weiterschlagen. Zuletzt Ei in die Schüssel schlagen und weitermixen, bis alles gut vermischt ist. Danach kaltstellen.

3. Als nächstes Butter und Öl zusammen mit der Schokolade über einem Wasserbad vorsichtig zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

4. Danach Mehl, Kakaopulver, Backpulver Salz und Cayennepfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. In einer großen Schüssel, braunen Zucker und Kristallzucker mischen. Jetzt ein Ei trennen. Nun mit einem Schneebesen Buttermilch, Eiweiß und Vanille in die Zuckermischung einrühren.

5. Anschließend die Schokoladenmischung einrühren und weiterrühren, bis sich eine glänzende, glatte Masse ergibt. Zuletzt die Mehlmischung zugeben und zu einem glatten Teig vermischen. Von dem Teig nun eine halbe Tasse beiseitestellen, den restlichen Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.

6. Darüber dann die Frischkäsemischung verteilen. Als letztes den zurückgehaltenen Teig aus der Tasse in Klecksen über dem Frischkäseteig verteilen und diesen dann mit einer Gabel oder einem großen Holzlöffel spiralförmig einrühren. Dies ergibt dann das schöne Muster.

7. Das Backblech nun für 40-45 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen dann vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Tipp

Die Käsekuchen-Brownies lassen sich noch etwas verändern, wenn zusätzlich Kirschen in den Teig eingerührt werden. Je nach Belieben lassen sich natürlich auch andere Früchte, wie beispielsweise Himbeeren verwenden. Dies gibt dem Kuchen eine leckerere frische Note. Schokoladenstreusel machen sich in den Brownies auch immer gut.