

# Käsekuchen - Chocolate - Cheesecake - Brownies

Kategorien: Kuchen, Käse, Gefüllt, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN KÄSEKUCHEN-BELAG*

---

1		Ei
225	Gramm	Frischkäse
50	Gramm	Zucker
5	ml	Vanilleextrakt

## *FÜR DIE BROWNIE-MISCHUNG*

---

115	Gramm	Dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
115	Gramm	Butter
150	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier, verquirlt
50	Gramm	Weizenmehl

### Anleitung:

1. Den Ofen auf 160C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine quadratische Backform, Kantenlänge 20cm, mit Pergamentpapier auslegen (den Boden und die Seiten).
2. Für den Käsekuchen-Belag das Ei in einer Schüssel verquirlen, dann den Frischkäse, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen. So lange verrühren bis der Belag glatt und cremig ist.
3. Für die Brownie-Mischung die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist den Topf vom Herd nehmen und die Mischung sofort gut durchrühren, dann unter Rühren den Zucker hinzufügen. Nach und nach unter ständigem Rühren die verquirlten Eier und DANACH das gesiebte Mehl hinzufügen.
4. Zwei-Drittel der Brownie-Mischung in den Boden der Backform geben und gleichmäßig verteilen. Den Käsekuchen-Belag auch gleichmäßig darübergerben. Nun mit einem Löffel die verbleibende Brownie-Mischung in Häufchen auf den Käsekuchen-Belag geben. Zuletzt mit einem Stäbchen den Belag mit den Brownie-Häufchen vermischen so dass sich ein Marmor-Muster ergibt.
5. Die Backform in den Ofen geben und für 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und anschließend in Quadrate schneiden.