







# Schoko-Cheesecake-Brownies




## Zutaten:

### Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade   
125 g Butter   
120 g Zucker  
2 Eier   
100 g Mehl  
1 Prise Salz   
2-3 EL Kakaopulver

### Für die Cheesecake-Masse:

200 g Frischkäse  
1 Ei   
50 g Puderzucker  
1 Pack. Vanillezucker

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Zartbitterschokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
3. Kurz abkühlen lassen.
4. Butter-Schokomasse mit dem Zucker verrühren, nach und nach die Eier hinzugeben.
5. Mehl, Salz und Kakaopulver vermischen und zum restlichen Teig geben.
6. Cheesecake-Masse: Frischkäse, Ei, Puderzucker und Vanillezucker kurz miteinander verrühren.
7. 2/3 vom Brownieteig in die Form geben.
8. Komplette Cheesecake-Masse auf den Teig geben.
9. Restliche Brownieteig auf die Cheesecake Masse klecksen und mit einer Gabel leicht marmorieren.
10. Brownies im vorgeheizten Backofen etwa 30 Min. backen.

## Tipp

Es gibt 12 Stück. 😊

Yummy!



Guten Appetit!

