

# Cheesecake-Brownies

Saftige schokoladige Brownies mit cremigem Cheesecake-Belag können "süchtig" machen.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm) oder das halbe Backblech (40 x 30 cm):**

Fett

## Cheesecake-Belag:

400 g Doppelrahm-Frischkäse  
30 g brauner Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

## Brownie-Teig:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
200 g Butter  
150 g brauner Zucker  
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt  
2 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich saftige Schoko-Brownies mit einem cremigen Cheesecake-Belag?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken. Kuvertüre in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Rechteckige Springform oder das halbe Backblech (40 x 15 cm) fetten. Einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie vor die offene Seite des Backblechs stellen und festdrücken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Cheesecake-Belag zubereiten:

Frischkäse, Zucker, Ei und Bourbon-Vanille-Extrakt in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.



**3** Brownie-Teig zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon-Vanille-Extrakt und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und unterrühren.

- 4** Den Brownie-Teig - **bis auf 3 EL** - in der Springform oder auf dem Blech verstreichen. Den Cheesecake-Belag darauf geben und verstreichen. Restlichen Brownie-Teig in Klecksen auf dem Cheesecake-Belag verteilen und mit einem Messer marmorieren. Form auf dem Rost bzw. das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Cheesecake-Brownie auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich 1 Pck. Dr. Oetker Kakao-Nibs (50 g) oder 50 g klein gehackte Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter unter den Brownie-Teig heben.

