



Käsekuchen-Brownies

Zeit gesamt
10minZubereitungszeit
50minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 20 Portionen

Walnusskerne	100 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Butter	200 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	2 TL
Eier	5 St.
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Backpulver	1 TL
Frischkäse, natur	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Boden einer großen Auflaufform mit Backpapier auslegen. Für den Brownieteig in den Mixbehälter Walnüsse geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Walnüsse in eine Schüssel umfüllen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. In den Mixbehälter Schokolade geben und 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 130 g Butter, 100 g Zucker und 1 TL Vanillinzucker zugeben und 6 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Walnüsse, 3 Eier, 1 Prise Salz, 180 g Mehl und 1 TL Backpulver zugeben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Etwa 2/3 des Teigs in die Auflaufform füllen. Übrigen Teig in eine Schüssel umfüllen. Mixbehälter säubern.
3. Für den Cheesecake in den Mixbehälter 70 g Butter, 100 g Zucker, 1 TL Vanillinzucker und 2 Eier geben und 2 Min./37 °C/Stufe 4 verrühren. Frischkäse zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Cheesecake-Mischung auf den Brownieteig geben. Den übrigen Brownieteig auf den Cheesecake geben und grob unterziehen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht.
4. Käsekuchen-Brownies ca. 40 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In 20 Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	289 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g