

Cream Cheese Brownies mit Beeren

für eine Form mit 20x30cm

85g Butter
100g Zartbitterschokolade
110g brauner Zucker
2 große Eier
70g Mehl
1 El Kakaopulver
1 Prise Salz
etwas Vanilleextrakt
nach Bedarf Schokostreusel

200g Doppelrahmfrischkäse
1 Eiweiß
75g Zucker
etwas Vanilleextrakt
100g Heidelbeeren, abgetropft



Für die Form ein ausreichend großes Stück Backpapier zerknüllen, wieder ausbreiten und die Form damit auslegen (durch das Zerknüllen bleibt es viel besser in der Form). Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Butter sowie die Schokolade schmelzen. Mehl und den Kakao mischen und beiseite stellen.

Dann die Butter zusammen mit Zucker, Eiern, Salz und Vanille in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die Mehlmischung dazu geben und so lange rühren, bis sich gerade so alles vermischt hat. Zuletzt Schokolade und Schokostreusel unterheben.

Den Teig in die Form füllen und ein wenig glatt streichen. Aber wir sind ja noch nicht fertig, es fehlt noch die Käsekuchenmasse. Dafür den Frischkäse mit dem Eiweiß, Zucker und Vanilleextrakt verrühren und über den Brownieteig gießen. Mit einer Gabel Verwirbelungen in die beiden Teige ziehen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Jetzt nur noch die Heidelbeeren drüber streuen und ca. 35 Minuten backen.
