



# Käsekuchen-Brownies

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 50min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 20 Portionen

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

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Monsieur Cuisine

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