

Käsekuchen - Brownies

Zutaten für 1 Backblech mit hohem Rand oder eckigem Backrahmen

Teig:

200 g Zartbitterschokolade *

200 g Butter

4 Eier (M)

300 g Zucker *

125 g Crème double

200 g Mehl

1 Pr. Salz *

Belag:

4 Eier (M)

200 g Zucker *

800 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Schlagsahne

5 Tropfen Vanillearoma (Butter-)

Backofen auf 200 °C vorheizen

Für den Teig die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker schaumig rühren. Nacheinander Crème double, die flüssige Schokolade und anschließend Mehl und Salz unterrühren. Die Masse auf das mit Backpapier belegte Blech gießen und 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen für den Belag Eier und Zucker schaumig rühren, Frischkäse esslöffelweise dazugeben. Sahne und Vanillearoma unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Teig gießen. Die Backtemperatur auf 150 °C reduzieren und den Kuchen weitere 75 Minuten backen, anschließend in der Form auskühlen lassen und kalt stellen.

*erhältlich im Weltladen