Käsesahne-Brownies

Zutaten

Für den Teig
50 g Bitterschokolade
50 g Butter
1 Ei
100 g Zucker
50 g Mehl

Für die Creme
25 g weiche Butter
75 g Frischkäse
40 g Zucker
1 Ei
20 g Mehl

Zubereitung

Form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Schokolade hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, das Ei verquirlen, mit dem Zucker unter die Schokomasse rühren, zuletzt das Mehl unterrühren.

Für die Frischkäsecreme sehr weiche Butter und Frischkäse mit einem Schneebesen verrühren. Zucker und Ei, zuletzt das Mehl unterrühren.

Den Schokoladenteig in die Form streichen und die Frischkäsecreme darauf geben. Mit einer Gabel die Teige so verrühren, dass eine Marmorierung entsteht. Im Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) 30 – 35 Minuten backen. Der Teig soll noch weich sein. In der Form abkühlen lassen, dann mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und in Stücke schneiden.