Brownies mit Käsecrème

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Füllung

200 g	fettarmer Frischkäse
25,0 g	Vanillezucker

Teig

2,0	Eier
75,0 g	Zucker
100 g	Butter
5,0 EL	Kakao
100 g	Weizenmehl Typ 550
Päckchen	Backpulver
50,0 g	klein gehackte Mandeln, Pekannüsse oder Walnüsse

Glasur / Belag

50,0 g	Butter
1,0 EL	Milch
100 g	Puderzucker
2,0 EL	Kakao
	Mandelblättchen oder Nüsse zum Verzieren

(Angaben für 1 Kuchen)



Der Frischkäse verleiht dieser Brownie-Variante eine frische Note.

Zubereitung

Frischkäse und Vanillezucker gut verrühren. In einer anderen Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. In einem kleinen Topf Butter und Kakaopulver erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, gut verrühren. Den Topfinhalt zur Eier-Zucker-Masse geben und vermengen. Dann Mehl, Backpulver und Nüsse dazugeben und gut verrühren.
Die Hälfte der Teigmasse in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Backform (circa 20x20cm) geben und glattstreichen. Darauf zuerst die Käsecrème und dann die restliche Teigmasse verstreichen.
Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 155°C/Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen. Den Teig auskühlen lassen.
Die Butter in der Milch schmelzen und dann mit Puderzucker und Kakao verrühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Die Glasur auf den Teig pinseln, Mandelblättchen leicht andrücken, erstarren lassen und die Brownies in kleinere Quadrate schneiden.