



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2008

Cheesecake - Brownies

Zutaten:

150	g	Zartbitterschokolade
150	g	Butter (weich)
200	g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
140	g	Zucker
4		Eier Gr. M
1		Eigelb Gr. M
1	EL	Speisestärke
2	Pk.	Vanillezucker
1	Msp	Salz
180	g	Mehl Type 550
75	g	gehackte Nüsse (Walnuss oder Haselnuss)

1. Es werden 2 Massen hergestellt. Als erstes hacken Sie die Schokolade und zerlassen diese zusammen mit 110 g Butter in einem heißen Wasserbad. Gut durchrühren und abkühlen lassen.
2. Für die Käsemischung Frischkäse und die restliche Butter schaumig rühren. 15 g Zucker zugeben und alles zusammen glatt rühren. Anschließend 1 Ei, das Eigelb, die Stärke und ein Päckchen Vanillezucker unterrühren und die Masse beiseite stellen.
3. In einer neuen Schüssel 3 Eier, restlichen Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät verquirlen bis die Masse schön schaumig ist (ca. 5 Minuten). Dann die abgekühlte, noch flüssige Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Zum Schluss fügen Sie noch Mehl und Nüsse hinzu und verarbeiten alles schnell zu einem breiigen Teig.
4. Fetten Sie eine eckige Springform (24 x 24 cm) oder eine runde Springform (26 cm) ein und füllen Sie ca. $\frac{3}{4}$ des Teiges in die Form und streichen ihn glatt. Dann verteilen Sie die beiseite gestellte Käsemischung gleichmäßig auf dem Brownie-Teig. Nun verteilen Sie den übrigen Teig mit einem Teelöffel in Klecksen auf der Käsemischung.
5. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Wer es gerne noch schokoladiger mag, kann auch noch Schokotropfen unter den Brownie-Teig heben. Diese geben dem Kuchen noch mal einen schokoladigen Biss.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de