



Cheesecake-Brownies

mit Mascarpone und Erdnussbutter



ca. 40min



3-4 Personen

Bei der Zubereitung dieser hübschen Brownie-Kreation musste kein einziges Weizenkörnchen dran glauben, denn die apart marmorierte Mischung aus Cheesecake und Schokotraum wird gänzlich ohne Mehl gebacken. Stattdessen ergänzen sich Erdnussbutter, dunkle Schokolade, milder Mascarpone, Bio-Eier und Maisstärke hervorragend, wenn es darum geht, keine Dessertwünsche offen zu lassen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 500g Mascarpone ⁷
- 400g Zucker
- 4 Bio-Eier ³
- 3 Päckchen Maisstärke

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backpapier
- 2 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Schneebesen
- Sieb
- 1 Schaschlikspieß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt ca. 24 Portionen.

Allergene

Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 193kcal, Fett 12.9g, Kohlenhydrate 15.4g, Eiweiß 3.4g



1. Schokolade schmelzen

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Eine mittelgroße Auflaufform (ca. 20x28cm) mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Das Backpapier vorher zerknüllen, sodass es sich besser an die Form anpasst. Die **Schokodrops**, die **Erdnussbutter**, 2EL Butter und 1 Prise Salz in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen.



4. Teig zubereiten

Die geschmolzene **Schokolade** in vier Portionen vorsichtig unter die **Ei-Zucker-Mischung** heben, bis alles grob vermengt ist. $\frac{2}{3}$ des **Teiges** in die Auflaufform gießen.



2. Mascarpone verrühren

Inzwischen den **Mascarpone** in einem zweiten kleinen Topf mit **150g Zucker** und 1 Prise Salz bei niedriger Hitze 1-2Min. verrühren, bis der **Mascarpone** geschmolzen und eine möglichst glatte Konsistenz erreicht ist.



5. Mascarpone zufügen

Die **Mascarpone-Creme** vom Herd nehmen und nochmals aufschlagen, dann die **übrigen Eier** zugeben und weiterrühren, bis sie eingearbeitet sind. Die **Mascarpone-Creme** auf dem **Teig** in der Auflaufform verteilen, dann den **restlichen Teig** darüber träufeln und mit einem Schaschlikspieß Marmormuster durch die oberen **Teigschichten** ziehen.



3. Eier aufschlagen

2 Eier und **100g Zucker** mit einem Handrührgerät 3-5Min. schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat. Die **Maisstärke** über die **Ei-Zucker-Mischung** sieben und nur so lange verrühren, bis alles vermengt, aber noch schön schaumig ist.



6. Brownies backen

Den **Teig** 18-24Min. im Ofen backen, bis die **Mascarpone-Creme** beim leichten Schütteln der Form noch etwas beweglich, aber nicht mehr flüssig ist. Den **Brownie-Teig** vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Die **Marmor-Brownies** direkt aus der Backform essen, oder auf Teller verteilen und servieren.