



## Cheesecake-Brownies

mit Mascarpone und Erdnussbutter



ca. 40min



2 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 <sup>6</sup>
- 1 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 250g Mascarpone <sup>7</sup>
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Päckchen Maisstärke

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter <sup>7</sup>
- 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. 12 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 194kcal, Fett 12.9g, Kohlenhydrate 15.8g, Eiweiß 3.4g



### 1. Schokolade schmelzen

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Eine kleine Auflaufform (ca. 15x23cm) mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Das Backpapier vorher zerknüllen, sodass es sich besser an die Form anpasst. Die **Schokodrops**, die **Erdnussbutter**, 1EL Butter und 1 Prise Salz in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen.



### 4. Teig zubereiten

Die geschmolzene **Schokolade** in zwei 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 **75g 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 das **übrige Ei** zugeben und weiterrühren, bis es eingearbeitet ist. 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. Ei aufschlagen

**1 Ei** und **50g 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.