



Leider geil (irgendetwas Käseiges mit Schokoladenteig und Matcha-Cheesecake-Masse)

Description

Fragt mich nicht, was ich hier gebacken habe. Ich weiß es selber nicht genau. Brownies? Muffins? Cheesecake? Ich weiß nur, dass es geschmacklich ziemlich geil war. Sagt man nicht? Sagt man doch. Jedenfalls wenn es um diese Matcha-Cheesecake-Schoko-Sünde geht. Optisch ist es [zwar mal wieder ziemlich in die Hose gegangen](#). Das liegt daran, dass der Plan nicht ganz aufgegangen ist *räusper*. Und der ging so:

Die Anregung habe ich bei [Zucker, Zimt und Liebe](#) gefunden. Dort gab es einen Schoko-Gugelhupf mit Cheesecake-Kern. Coole Sache. Aber ich wollte XXL-Muffins und keinen Gugelhupf (ja, manchmal habe ich Lust auf bestimmte Kuchenformen) und Matcha-Cheesecake-Masse statt normaler. In meiner blühenden Phantasie malte ich mir brownieartige Muffins mit einem „festen“ Grüntee-Cheesecake-Kern aus. Nun ja. Falsch gedacht.



rohe Matcha-Cheesecake-Brownies



zum Reinsetzen leckere
Cheesecake-Brownies



mÄchtige Cheesecake-Brownies
mit Matcha

default watermark



Cheesecake-Brownies mit Matcha



mächtig leckere XXL-Cheesecake-Brownie-Muffins

Leider geil (irgendetwas Kästliches mit SchokotrÄffel-Teig und Matcha-Cheesecake-Masse)

Recipe Type: Muffins, Brownies, Cheesecake

Author: Schokohimmel

... sÄndige Schoko-Cheesecake-Muffins/-Brownies mit GrÄnteepulver

Ingredients

- 135 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 15 g Backkakao
- 125 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt (meine: 73% Kakaogehalt)
- 175 ml Milch
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Doppelrahm-FrischkÄse (Raumtemperatur), 60 g Zucker, 1 Eigelb (+ optional 1 1/2 TL Matcha-Pulver) fÄr die Cheesecake-Masse

Instructions

1. Ein XXL-Muffinblech mit PapierÄrmchen auslegen. Den Backofen auf 160Ä° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die „trockenen“ Zutaten Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Die braucht Ihr spÄter.
3. Butter und Schokolade unter gelegentlichem UmrÄhren in einem Topf auf dem Herd vorsichtig schmelzen lassen. Das wird eine schÄne, gleichmÄÄige Schokomasse, wenn Ihr alles richtig macht. AbÄhlen lassen.

4. Milch und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen und zu der Schoko-Butter-Masse in den Topf geben. Dann auch das Ei unterrühren und alles gut mit einem Schneebesen verrühren.
5. Den trockenen Mehl-Kakao-Mix zum Teig geben und kurz unterheben, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Für den Cheesecake-Teil Frischkäse, Zucker, optional Matcha und Eigelb zügig mit einem Schneebesen vermischen. Nicht zu sehr mischen! Es sollte nicht zu flüssig sein (was mir eben nicht gelungen ist).
7. Die Hälfte des Schokoteiges in die Mulden des Muffinbleches füllen. Die Cheesecake-Matcha-Masse darauf geben (es ist etwas zuviel, Ihr werdet was übrig haben). Bei mir war es seeeeeehr flüssig. Den restlichen Schokoteig gleichmäßig auf der Cheesecake-Masse verteilen (bei mir war es dann nur ein Klecks oben drauf).
8. Die XXL-Muffins für ca. 40 Minuten in den Backofen verabschieden.
9. Danach abkühlen lassen und aus dem Blech lösen. Bei mir ging es nicht ohne. Aber wenn Ihr Papierförmchen nutzt, sollte es kein Problem sein.
10. Dann die Muffins bis zum Verzehr einige Stunden – am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.

Serving size: für 4 XXL-Muffins

Notes

Wenn Ihr „meine“ Variante macht: Benutzt unbedingt Papierbackförmchen für das Muffinblech! Ich habe es nur gefettet und die cremigen Cheesecakes anschließend nicht rausgekriegt. Aber gut, mein Rezept ist ja eh etwas schiefgelaufen.
 Wenn Ihr kein Grüntee-Pulver mögt, könnt Ihr den Matcha auch einfach weglassen. Dann gibt's aber auch keine schöne grüne Farbe.
 Für die Zubereitung braucht Ihr keinen Mixer. Ein Schneebesen reicht völlig.

Tja, Ihr seht, was aus meinem Plan geworden ist. Meine Cheesecake-Masse war total flüssig. Dementsprechend hatte ich keinen „festen“, von Schokoteig umschlossenen Kern – sondern einen großen Frischkäse-See mit einem Schokoklecks obendrauf. Und ich habe die Dinger natürlich nicht aus dem Blech bekommen, weil sie festklebten. Zwei Muffins habe ich herausgeholt. Wie Ihr auf den Bildern sehen könnt, war das ein ziemliches Massaker (daran seht Ihr aber, wie unfassbar cremig diese Brownies sind). Die beiden anderen habe ich im Blech gelassen und daraus geöffelt. Ja, wirklich!

Es war die Sünde pur. Der Schokoteig ist wie Schoko-Trüffelmasse. Himmlisch. Dicht, kompakt, feucht, schokoladig, cremig, mächtig. Dazu der Cheesecake-Teil mit dem schönen Matcha-Geschmack als Kontrast. Fazit: leider geil (habe ich das schon mal gesagt?)!

Ehrlich, ich bin beim Kuchenessen kein Kind von Traurigkeit. Aber nach 1 1/2 XXL-Muffins musste ich leider kapitulieren. Geschmacklich hätte ich auch ein ganzes Blech essen können, aber es ging nicht mehr. Danach war ich noch eine Runde laufen. Um es diplomatisch auszudrücken: Ich war schon mal schneller (man könnte auch sagen: Es gibt sportlergerechtere Nahrung).

Also: Falls Ihr es genauso machen solltet wie ich, müsst Ihr unbedingt Papierförmchen benutzen. Ansonsten haltet Euch einfach genau an Jeannys Anleitung für ihren Gugelhupf, der mir als Grundrezept diente.

So oder so: Lasst es Euch schmecken! Und probiert außerdem mal das [sahnige Matcha-Parfait](#) und den [Matcha-Marmorkuchen!](#) TM,

Category

1. Brownies & Blondies
2. Cheesecake
3. Muffins

Tags

1. Brownies
2. Cheesecake
3. Frischkäse
4. Grüner Tee
5. Grüntee
6. Kakao
7. Matcha
8. Matcha-Pulver
9. Muffins
10. Schokolade

Date Created

22. März 2015

Author

schokohimmel

default watermark