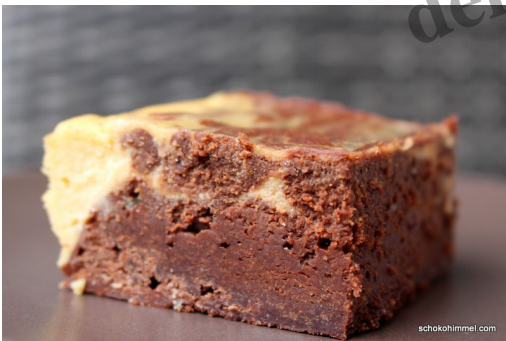




Wenn Butter in der Mikrowelle explodiert: Kürbis-Cheesecake-Brownies

Description

Brownies gehen immer, immer, immer. In allen Varianten, zu jeder Jahreszeit. Da der Herbst fast schon wieder vor der Tür steht, lag als Zutat mein Lieblingsgemüse Kürbis (oder ist es eine Lieblingfrucht? Egal – Kürbis ist einfach lecker!) nah. Hokkaido landet bei mir in der Saison regelmäßig im Topf, in der Pfanne oder im Ofen. Und nun eben auch als Püree in der Brownieform. Das herrlich dekadente Rezept für diese Kürbis-Cheesecake-Brownies habe ich bei [Kaffee und Cupcakes](#) gefunden.



Brownies mit Cheesecake-Creme



roher Brownie-Teig



Brownie gefällig?

default watermark



ofenwarme Brownies



Kürbis-Cheesecake-Brownies



supercremige Brownies



Cheesecake-Brownies

default watermark



[Rezept drucken](#)

Kürbis-Cheesecake-Brownies

... ein cremiger Brownie-Traum

Hier geht's um: Pralinige Brownies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für die Brownies: 110 g Butter
- 170 g Zartbitterschokolade ich: 70 g mit 50 % Kakaoanteil, 100 g mit 80 % Kakaoanteil
- 200 g Zucker ich: weißer und brauner Zucker gemischt

- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- nach Belieben: ein wenig Abrieb von der Tonkabohne
- 145 g Mehl
- 1/4 TL Zimt
- für die Cheesecake-Creme: 110 g Doppelrahm-Frischkäse
- 30 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 15 g Mehl
- 100 g Kürbis-Püree das könnt ihr selber machen; ich war zugebenermaßen in der Babynahrungsabteilung des Drogeriemarktes und hab ein Gläschen gekauft...

So wird's gemacht

1. Die Form mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Brownieteig: Die Butter mit der Schokolade zusammen schmelzen. Ich hab das vorsichtig in der Mikrowelle gemacht (naja - siehe unten).
4. Den Zucker und die Prise Salz einrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Ich hab's ohne Mixer und nur mit dem Schneebesen gemacht.
5. Die drei Eier nacheinander einrühren und den Tonkabohnenabrieb hinzufügen.
6. Zum Schluss das Mehl und den Zimt so kurz wie möglich in den Teig einrühren, bis sich alles gerade so verbunden hat.
7. Für die Cheesecake-Masse: Den Frischkäse mit der weichen Butter und dem Zucker verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Auch hier reicht ein kleiner Schneebesen. Dann Ei, Mehl und Kürbispüree einrühren, bis ihr eine homogene, orangene Masse habt.
8. Die Hälfte des dunklen (zähflüssigen) Schokoteigs in die Auflaufform geben.
9. Den Cheesecake-Kürbis-Mix und den Rest des Brownieteigs abwechselnd darauf verteilen und mit einer Gabel nach Belieben Schlieren ziehen.
10. Das Ganze im vorgeheizten Backofen für etwa 30 bis 35 Minuten backen. Augen auf... ? Die Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das ist Gebäck nach meinem Geschmack! ? Jaaaaa, die Dinger sind ultramächtig. Mehr „pralinige Trüffelcreme“ als Kuchenteig, aber das solltet ihr aus der Zutatenliste schon herausgelesen haben ?.

Ich selbst kann die Brownies dennoch in großen Stücken essen, aber seid denjenigen nicht böse, die dann eher nur ein Häppchen zum Kaffee wollen. Leute, die sonst Sandkuchen essen, werden mit diesen cremigen Brownies vielleicht nicht glücklich. Persönliches Pech, aus Schokohimmel-Sicht empfehle ich: MACHEN! Sie sind ja auch ganz schnell zusammengerührt. Allerdings solltet ihr die

Butter wirklich vorsichtig und langsam in der Mikrowelle schmelzen. Ich war etwas zu ungeduldig und zack, hörte ich das typische „Plopp“ und hatte eine kleine Mikrowellen-Sauerei zu beseitigen – Achtung, Butter-Explosions-Gefahr ?.

Davon abgesehen kommt hier das Beste zusammen: nämlich köstlicher, zartschmelzender Brownie-Teig und kühle Cheesecake-Creme. Das Kürbispüree schmeckt man nicht wirklich heraus, aber allein die orangene Farbe ist ja ganz nett. Von der Cremigkeit bzw. Konsistenz ganz zu schweigen... ?

Und wo wir schon mal dabei sind, probiert außerdem mal den saftigen [Kürbis-Apfel-Kuchen](#)... den [Kürbis-Nuss-Kuchen mit Schokoglasur](#)... oder die [Double-Chocolate-Kürbis-Muffins](#). Ich weiß nicht, wie es euch geht – aber ich liebe ja den (nahenden) Herbst und die Kürbiszeit!

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Cheesecake
3. Dessert
4. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Cheesecake
3. Doppelrahmfrischkäse
4. Frischkäse
5. Kürbis
6. Tonkabohne

Date Created

14. August 2019

Author

schokohimmel

default watermark