



Schoko trifft Erdnussbutter [cremigste Cheesecake-Brownies]

Description

Let's face it: Wer sich auf einen Marathon vorbereitet, kann gar nicht so viel fressen, wie er verbrennt ? Deswegen ist es immer gut, eine Extraportion Kalorien in der Hinterhand zu haben. Hier: Cheesecake-Erdnussbutter-Brownies. Alles, was gut ist, in einem Kuchen vereint. Schmeckt besonders fein nach ewig langen Läufen am Wochenende.

Übrigens: Der Marathon ist inzwischen erfolgreich geschafft ? Wir sprechen hier also ganz offiziell von Sportlernahrung ?



Erdnussbutter-Cheesecake-Brownies



Cremiger Kuchentraum



Erdnussbutter-Cheesecake-Brownies



sbutter-Cheesecakecreme

default watermark

schokohimmel.com

[Rezept drucken](#)

Cheesecake-Brownies mit Erdnussbutter

...alles, was toll ist

Hauptrolle: Brownies, Cheesecake, Erdnussbutter, Schokolade

Portionen: 1 Springform mit ca. 23 cm Durchmesser

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Brownieteig

- 3 Eier getrennt
- 170 g Zucker
- 150 g Schokolade (ich: 100 g Vollmilch, 50 g Zartbitter)
- 120 g Butter

- 1 EL Vanillezucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

für die Cheesecake-Creme

- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 50 g cremige Erdnussbutter
- 225 g Doppelrahmfrischkäse

So wird's gemacht

1. Eine Backform vorbereiten, z.B. am Boden mit Backpapier auslegen (meine ist aus Silikon und wird nur mit Wasser benetzt). Den Ofen auf 160° Umluft vorheizen.
2. Eiweiß mit dem Mixer steifschlagen, die 170 g Zucker dabei einrieseln lassen.
3. Schokolade und Butter vorsichtig gemeinsam schmelzen (ich: in der Mikrowelle), etwas abkühlen lassen.
4. Eigelb, Vanillezucker, Haselnüsse und Salz mit der geschmolzenen Schokobutter vermischen. Zum Schluss mit einem Teigschaber den Eischnee unterheben. Den Schokoteig in die Backform geben.
5. Alle Zutaten für die Cheesecake-Creme miteinander verrühren, auf dem Schokoteig verteilen und mit einer Gabel ein wenig marmorieren,
6. Das Ganze für 40-50 Minuten in den Ofen schieben (ich: eher 40). Auskühlen lassen, am besten über Nacht durchziehen lassen, genießen!

Wir machen es kurz: leider geil ? Diese Cheesecake-Brownies mit Erdnussbutter sind genau das, was meinen schokohimmlischen Geschmack am allermeisten trifft. Und BITTE macht die cremigen Dinger auch, wenn ihr keine sportlichen Höchstleistungen vollbringt. In diesen verrückten Zeiten hat man sich IMMER eine kleine Kuchenauszeit verdient! Und die sollte eben schön schokoladig-fudgy sein. Außerdem sind die Brownies ohne Mehl, was ja derzeit nicht verkehrt ist ?

Lasst es euch gutgehen!

(Okay, wenn ihr es einen Tick sommerlicher wollt: Probiert den [weißen Schoko-Cheesecake mit Himbeeren!](#))

Category

1. Brownies & Blondies
2. Cheesecake
3. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Cheesecake
3. Doppelrahmfrischkäse
4. Erdnussbutter
5. Haselnuss
6. ohne Mehl

Date Created

16. Mai 2022

Author

schokohimmel

default watermark