


Cream Cheese Brownies

etwa 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

125 g dunkle Schokolade
125 g Butter
2 Eier
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
80 g Walnüsse
75 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Philadelphia®
(Doppelrahm-Frischkäse)
1 Eigelb
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker

1 Vorbereiten:

Backrahmen auf ein Backblech stellen (30 × 20 cm).

Backofen vorheizen:

Heißluft 180 °C

2 Teig:

Schokolade in grobe Stücke hacken und mit der Butter in einer Pfanne unter Rühren schmelzen. Etwas auskühlen lassen. Eier, Zucker und Vanille Zucker mit dem Mixer kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe schaumig rühren. Schokoladenmasse dazugeben und gut verrühren. Baumnüsse grob hacken, mit dem Mehl und dem Salz dazugeben und mischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

③ Füllung:

Philadelphia®, Eigelb, Zucker und Vanille Zucker in einer Schüssel verrühren. Portionenweise über die Brownies verteilen und mit der Gabel ein marmoriertes Muster zeichnen.

Die Brownies in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25-30 Minuten backen

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

Die Brownies dürfen innen noch schön weich sein.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Brownies ca. 5 Tage aufbewahren.