

# Hier und heute

## **Brownies mit Frischkäse und Kirschen**

Brownies sind lecker und diese können süchtig machen. Konditormeisterin Theresa Knipschild backt sie ohne Nüsse mit einer cremigen Frischkäseschicht und Kirschen aus dem Glas - eine unwiderstehliche Kombination.

### **Rezept**

#### **Brownies mit Frischkäse**

von Theresa Knipschild, für 8-10 Personen, für eine Springform (26 cm) oder für ein Backblech (33 x 24 cm)

#### **Zutaten Browniemasse**

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 sehr frische Eier
- 100 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 5 g Salz

#### **Zutaten Frischkäsemasse**

- 300 g Frischkäse
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- Mark einer halben Vanilleschote oder Vanillearoma
- 3 Prisen Salz
- ein Glas Sauerkirschen

### **Zubereitung**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Oder den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen und die Ränder fetten und mehlieren. Für die Browniemasse Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker aufschlagen, sodass sich der Zucker löst. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Kuvertüre-Buttermischung und die Eiermischung zusammen verrühren. Das Mehl mit Kakaopulver mischen, zugeben und zügig verrühren bis ein Teig entstanden ist. Nun Salz zugeben.

Für die Frischkäsecreme Frischkäse, Zucker, Eier, Vanille, Salz und Stärke klümpchenfrei verrühren. Die Kirschen über einem Glas abtropfen lassen, Flüssigkeit entsorgen. Den Brownieteig in die Springform oder das Blech geben und glattstreichen. Die Kirschen auf den Teig geben und etwas eindrücken. Die Frischkäsecreme ebenfalls aufstreichen.

Wer mag, kann die Schichten mit einem Schaschlikspieß oder Gabel vermischen, das sieht toll aus.

Nun bei 170 °C für circa 25-30 Minuten backen. Wenn man an der Form rüttelt und die Masse „nicht mehr wackelt“, ist der Kuchen fertig. Am besten schmeckt der Brownie, wenn er eine Nacht im Kühlschrank gezogen hat. So lässt er sich auch besser portionieren.