



# MARMORIERTE CHEESECAKE-BROWNIES


## ZUTATEN

- ▶ 300 g Zartbitterschokolade
- ▶ 100 g weiße Kuvertüre
- ▶ 7 Ei(er)
- ▶ 300 g brauner Zucker
- ▶ 250 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ 50 ml Orangensaft
- ▶ 180 g Mehl
- ▶ 400 g Frischkäse
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 0,5 TL Zitronenschale, abgerieben
- ▶ 2 TL Zitronensaft
- ▶ etwas Salz

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Ein tiefes Backblech oder eine rechteckige Form (ca. 25 x 30 cm) mit Backpapier belegen.
2. Für den Brownie-Teig: Zartbitterschokolade und Kuvertüre jeweils getrennt auf einem Wasserbad schmelzen.
3. 5 Eier mit braunem Zucker und Salz zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die dunkle Schokolade unterrühren. THOMY Reines Sonnenblumenöl mit Orangensaft unterrühren. Mehl kurz unterrühren und auf dem Backblech verteilen.
4. Für die Cheesecake-Masse: Frischkäse mit weißem Zucker und 2 Eiern verrühren. Zitronenschale und Zitronensaft sowie die geschmolzene weiße Schokolade unterrühren. Masse auf dem Schokoladenteig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig wie bei einem Marmorkuchen unter den Schokoladenteig ziehen.
5. Im Backofen 35-40 Min. backen, bis die Brownies gar sind. Mit einem Holzspießchen die Garprobe machen. Dafür in den Kuchen an der dicksten Stelle einstechen. Wenn kein Teig mehr daran klebt ist der Kuchen fertig, ansonsten noch ein paar Minuten weiter backen.

Nährwert-Anzeige

 55 Minuten



Kohlenhydrate 34 g  
Energie 342 kcal  
Fett 20 g  
Protein 7 g

⊕ 20 Stück

