



## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 02.03.2018

### Brownies

Für ca. 15 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Teig

50 g Kuvertüre, Zartbitter  
200 g Butter  
210 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
50 g Kakaopulver  
210 g Mehl (Type 550)  
4 g Backpulver  
60 g Schokolade, weiß

##### Für den Guss

250 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
4 ml Zitronensaft

#### Zubereitung:

1. Für den Brownieteig den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad flüssig werden lassen. Ein rundes Backblech (konisch, 26 cm - 30 cm, 4 cm hoch) gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die flüssige Kuvertüre mit der schaumigen Masse verrühren. Die beiden Eier nacheinander dazugeben und verrühren. Das Kakaopulver, das Mehl sowie das Backpulver mischen, in die schaumige Masse sieben und unterrühren. Die weiße Schokolade fein hacken, kurz unter die Teigmasse heben und auf dem vorbereiteten Backblech gleichmäßig verteilen.
3. Für den Guss den Doppelrahmfrischkäse, mit dem Zucker, dem Ei und dem Zitronensaft verrühren, auf den Brownieteig gießen und im Backofen auf mittlerer Schiene 25 bis 35 Minuten backen. **Tipp:** der klassische Brownie ist nicht ganz durchgebacken.
4. Den Kuchen in kleine Quadrate (5x5 cm) schneiden und nach Belieben mit frischen Früchten, Schokolade oder anderen Zutaten dekorieren.