

Brownies mit Frischkäse und Himbeeren

Zutaten:

200 gr. Butter
8 Eier Größe M
500 gr. Zartbitterschokolade (z. B. Block-Schokolade)
große Prise Salz
450 gr. feinsten Zucker
200 gr. Mehl
2 TL Backpulver
80 gr. Kakaopulver
150 gr. gehackte Walnüsse
300 gr. Frischkäse
50 gr. feinsten Zucker
150 gr. frische Himbeeren

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Butter, Schokolade und Salz in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, anschließend zum abkühlen in eine große Schüssel geben.

Eier und Zucker in einer weiteren Schüssel aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.

Dann das Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Walnüsse unterheben.

Den Teig auf dem Backblech verteilen.

Frischkäse und Zucker aufschlagen, die Himbeeren unterheben, dabei die Früchte leicht zerdrücken. Die Crememischung auf den Teig in Klecksen verteilen.

Jetzt 30-40 min. backen, bis die Brownies aufgegangen sind, in der Mitte aber noch etwas weich.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.