



## Das Rezept von Myriam Zumbühl Creme Cheese Brownies

125 g dunkle Schokolade  
125 g Butter  
2 Eier  
200 g Zucker  
1 TL Vanille-Extrakt od. 1 Päckchen Vanillezucker  
75 g Mehl  
1 Prise Salz  
---  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Eigelb  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker



*Copyright: Myriam Zumbühl*

Den Ofen auf 220 C° vorheizen. Ein Brownieblech (ca. 18 x 27 cm) mit Backtrennpapier auskleiden.

Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter in einem Pfännchen schmelzen, glatrühren und leicht auskühlen lassen.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen luftig aufschlagen, Vanilleextrakt dazugeben, unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl und Salz mischen, zur Schokoladenmasse sieben. Brownieteig auf dem vorbereiteten Blech gleichmässig verstreichen.

Frischkäse, Ei, Zucker und Vanillezucker in einem Schüsselchen glatrühren. Mit einem Esslöffel portionenweise über den Schokoladenteig verteilen, eine Gabel quer über den Teig ziehen, dabei Wellen machen, damit eine Marmorstruktur entsteht.

Das Blech in der Mitte des Ofens schieben, Brownies für 25 Minuten backen, bis sich an der Oberfläche eine leichte Kruste gebildet hat, der Brownie im Innern aber immer noch schön feucht ist. Mit dem Backpapier aus der Form heben und auskühlen lassen.

Mit einem scharfen Messer in beliebig grosse Brownies schneiden.