

Marmorierte Schokoladen Brownies



Perfekte Resteverarbeitung

Neue Vorsätze im beginnenden Jahr haben oft mit Veränderungen im Ernährungsverhalten zu tun. Vielleicht gesünder essen, mehr Sport und weniger Naschen.

Mein Vorsatz bleibt wie in den Vorjahren: Möglichst keine Lebensmittel wegwerfen, sondern kreativ verarbeiten. Dabei erinnere ich mich an das Motto von Kochkollegen Georg Barta: ***"Bei mir wandert nichts in die Abfalltonne, dass nicht mindestens einmal durch Topf oder Pfanne gewandert ist."***

Ich habe zum Thema ein Idee umgesetzt. Von den Feiertagen übrig gebliebene Schokolade, Nüsse und Plätzchen ergeben einen fantastischen marmorierten Brownie.

Der Kuchen schmeckt herrlich saftig. Ideal für meinen zweiten Vorsatz im neuen Jahr: mehr Zeit mit Familie und Freunden verbringen. Dazu passt der Kuchen perfekt.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

für eine Form 30 x 40 cm

- **Für den Brownieteig**

- 250 g Zucker
- 250 g dunkle Schokolade (über 60% Kakaoanteil)
- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 250 g Walnüsse, grob gehackt
- 5 Eier (Größe L)
- Prise Salz

- **Für die Käsekuchenfüllung**

- 250 g Frischkäse
- 80 g Quark (40%)
- 50 g Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 6 große Eigelbe
- 1 Ei

- **Für den Keksboden**

- 250 g Kekse
- 160 g Butter, zerlassene
- 100 g Zucker

Zubereitung

Für den **Boden** die Kekse in einem Küchengerät zu Bröseln mixen. Dann in einer Schüssel mit Zucker und flüssiger Butter mischen. Ein großes Kuchenblech mit Backpapier auslegen. Die Keksmischung darauf gleichmäßig verteilen und mit dem glatten Boden eines Bechers fest drücken. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für den **Brownieteig** fünf Eier in einer Schüssel mit 250 g Zucker mit einem elektrischen Rührgerät ca. 5 Minuten weiß schaumig rühren und beiseite stellen. Die Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Topf beiseite stellen. Dann Schokolade zugeben und rührend auflösen. Die Schokoladen-Butter-Mischung 15 Minuten abkühlen lassen. Die kalte Schokoladen-Butter-Mischung mit dem elektrischen Rührgerät in die Ei-Zucker-Mischung rühren. Die gehackten Walnüsse mit dem Mehl und einer Prise Salz mischen und dann in den Brownieteig mischen. Brownieteig im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Die Zutaten für die **Käsekuchenfüllung** in einer Schüssel mit dem elektrischen Rührgerät gut mixen. Dann die Käsekuchenmischung auf den Keksboden gießen.

Anschließend mit einem Esslöffel vom Brownieteig große Nocken abstechen und auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen bei 170 Grad (Umluft) ca. 50 Minuten backen. Danach Ofen ausschalten und den Kuchen im Ofen 30 Minuten nachziehen lassen. Kuchen auskühlen lassen.

Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

