

## Marmorierte Schokoladen-Brownies



### 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 Brownie Teig 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 Brownie Teig mischen. Brownie Teig 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 Brownie Teig 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.