



liaundliam.ch
facebook.com/liandliam
pinterest.com/liandliam
twitter.com/liandliam



Baileys Käsekuchen Brownies Rezept - Brownies mit irischem Twist

| Zubereitung | Kochen | Schwierigkeitsgrad | Menge |
|-------------|------------|--------------------|------------------|
| 30 Minuten | 45 Minuten | Einfach | 10 - 15 Brownies |

Zutaten und Zubereitung

Für den Käsekuchen:

| Menge | Bezeichnung |
|-----------------|-------------------------|
| 225 g | Doppelrahmfrischkäse |
| 65 g | Zucker |
| 1 Stück | Eigelb |
| ¼ TL | Vanilleextrakt |
| 2 EL | Baileys Irish Cream |
| 10 - 15 Tropfen | Grüne Lebensmittelfarbe |
| 2 EL | Mehl |

Zubereitung des Käsekuchens:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. In einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze den Frischkäse kurz erwärmen bis er schön cremig wird.
3. Zucker, Eigelb, Vanilleextrakt, Baileys Irish Cream und Mehl dazugeben und alles mit dem Mixer gut vermischen.

Für die Brownies:

| Menge | Bezeichnung |
|---------|---------------------|
| 50 g | Butter |
| 120 g | Dunkle Schokolade |
| 2 Stück | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Brauner Zucker |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 60 ml | Baileys Irish Cream |
| ¼ TL | Salz |
| 90 g | Mehl |
| 2 EL | Kakaopulver |

Zubereitung der Brownies:

1. Die Butter in einer Pfanne oder im Wasserbad schmelzen und die zerstückelte Schokolade begeben. So lange mischen, bis das letzte Stück Schokolade geschmolzen ist. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.
2. Mit dem Mixer die Eier, den Zucker, Vanilleextrakt, Baileys Irish Cream und Salz mischen bis eine einheitliche Masse entsteht.
3. Die Buttermasse und mit dem Rest kombinieren und gut verrühren. Mehl und Kakaopulver begeben und nochmals kurz mischen (nicht zu lange!).

Zubereitung der Baileys Käsekuchen Brownies:

1. Die Brownie Masse gleichmässig in einer eingefetteten Form verteilen und die Käsekuchenmasse darüber verteilen.
2. Für 45 Minuten oder bis der Käsekuchen am Rand leicht bräunlich wird, backen.

| Kalorien | Fett | Kohlenhydrate | Protein |
|----------|------|---------------|---------|
| 302 kcal | 17 g | 35 g | 4 g |