



## 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

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 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.

Zubereitung der Brownies:

4. 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.
5. Mit dem Mixer die Eier, den Zucker, Vanilleextrakt, Baileys Irish Cream und Salz mischen bis eine einheitliche Masse entsteht.
6. 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