

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## ***Brownies mit Schokocremefüllung***

### Zutaten:

100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
250 g Zucker  
1 P Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Vanille Aroma  
2 Eier  
100 g Butter  
200 g Sahnefrischkäse  
50 g gehackte Pekannüsse  
3 EL Kakaopulver

### Glasur:

50 g Butter  
1 EL Milch  
100 Puderzucker  
2 EL Kakaopulver

Frischkäse, Vanillearoma und 25 g Zucker miteinander vermischen und glatt rühren.  
Eier mit 225 g Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Butter und das Kakaopulver unter ständigem Rühren im Wasserbad erhitzen, darauf achten, dass die Butter nicht ausflockt. Ei-Masse mit der schaumigen Butter vermischen, dann Mehl, Backpulver und Nüsse zugeben und gut miteinander vermengen.  
Die Hälfte des Teigs in die Backform gießen und glatt streichen. Hierauf die Frischkäsemischung gleichmäßig verteilen und alles mit der restlichen Teigmasse abdecken.  
Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 – 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.  
Für die Glasur Butter und Milch erhitzen und mit Puderzucker und Kakaopulver glatt rühren. Den ausgekühlten Kuchen mit der Glasur überziehen und über Nacht auskühlen lassen, dass die Schokoglasur fest geworden ist.  
Jetzt erst das Tortenfoto oben auf legen.

Sollten Sie statt einer 20 x 20 cm großen Backform ein übliches Backblech (40 x 40 cm) verwenden, müssen Sie die Backzutaten vervierfachen.