



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

## Brownie Cheese Cake Muffins

Schokoladiger Brownie, saftiger Käsekuchen oder Muffin mit Frosting? Ab jetzt brauchst du dich nicht mehr entscheiden. Finde hier alle drei Leckerbissen in einem.

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Für die Cheese Cake Muffins die Schokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. 2 Eier und 125 g Zucker mit dem Mixer 2-3 Min. cremig rühren. Mehl und Schokoladenmischung hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

### Schritt 2

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein 6-er Muffin Backblech mit Papierförmchen auslegen.

### Schritt 3

Die übrigen Eier, 25 g Zucker, Schmand und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

### Schritt 4

Den Schokoladenteig auf die Papierförmchen aufteilen und ca. 2 EL aufbewahren. Die Förmchen anschließend mit der Schmand Creme füllen. Den übrigen Brownie Teig darauf verteilen und die Teige mit einer Gabel leicht ineinander ziehen.

### Schritt 5

Im Ofen (Mitte) 17-20 Min. backen. Die Cheese Cake Brownies aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder abgekühlt genießen.

### Nährwerte



 Zutaten

### 6 Portionen

100 g Zartbitterschokolade (70% Kakao)

100 g Butter

4 Eier (M)

150 g Zucker

70 g Mehl (405)

125 g MILRAM Schmand

100 g Frischkäse

250 g MILRAM SpeiseQuark (20% Fett)

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2236/534

Fett (g): 29

Kohlenhydrate (g): 44

Eiweiß (g): 13