



# Mini-Brownie-Cheesecakes

**Backofen:** 175° C  
**Backzeit:** ca. 32 min  
**Zubehör:** Minimuffinform

## Zutaten:

### Brownieteig:

115 g Butter  
60 g Zartbitter-Schokolade  
2 Eier  
160 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
115 g Weizenmehl Typ 550  
25 g Backkakao  
1 Prise Salz

### Cheesecake-Masse:

450 g Frischkäse  
120 g Zucker  
2 Eier  
1 TL Speisestärke  
1 TL Vanillezucker

optional: kleine Früchte als Deko

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Butter und Schokolade in Stücken im Thermomix 3 min / 50° C / Stufe 1 schmelzen und in eine kleine Elfe umfüllen.

Eier, Zucker und Vanillezucker 1 min / Stufe 4 cremig rühren.

30 sek / Stufe 2 einstellen und Schokobutter langsam über die Deckelöffnung einlaufen lassen.

Mehl, Kakao und Salz zufügen und 20 sek / Stufe 1 unterrühren.

Teig mithilfe des kleinen Teigportionierers (halb füllen) in die Mulden der Minimuffinform füllen.

Mulden sollten jeweils max. nur halbvoll sein.

Brownies im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 12 min vorbacken.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Cheesecake-Masse in der großen Nixe verrühren.

Minimuffinform auf ein Kuchengitter stellen, Cheesecake-Masse auf den Brownies verteilen und weitere 20 min backen, bis die Cheesecake-Masse fest wird.

Minimuffinform auf ein Kuchengitter stellen und Mini-Brownie-Cheesecakes ca. 10 min in der Form abkühlen lassen.

Vorsichtig herausnehmen, vollständig auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Geschmack mit Heidelbeeren, Himbeeren, Puderzucker, etc garnieren.

