



Red Velvet Brownies



Zutaten

Für den Brownie:

75 g	Zartbitterschokolade, 81 %
60 g	Butter
150 g	Zucker
3	Eier
2 TL	Vanillepaste
2 TL	rote Lebensmittelfarbe
50 g	Pflanzenöl
1 TL	Apfelessig
95 g	Mehl
5 g	Kakaopulver
1 EL	Stärke
1/2 TL	Salz

Für die helle Schicht:

200 g	Frischkäse
50 g	Zucker
1	Ei
1 TL	Vanillepaste

Sonstiges:

Auflaufform oder Backform
Backpapier
Schaschlikspieß

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 25 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1251 kJ, 299 kcal, 25,7 g Kohlenhydrate, 5,7 g Eiweiß, 18,8 g Fett, 104 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Ein Rezept zum Verlieben! Red Velvet Brownies sehen nicht nur verführerisch aus, sie lassen auch die Herzen aller Dessert-Liebhaber höherschlagen. Den Brownie-Teig bereitest du ganz einfach mit in Butter geschmolzener Schokolade, Mehl, Zucker, Eiern, Kakao, Vanillepaste, etwas Öl, Apfelessig, Stärke und Salz. Die intensive rote Farbe kriegst du mit Lebensmittelfarbe hin. Für die Creme mischt du Frischkäse, Zucker, ein Ei und Vanillepaste. Nun wird eine Schicht Brownie-Teig in eine Backform gefüllt, dann darauf Frischkäse-Creme und der Rest des roten Teiges verquirlt, so dass ein Marmor-Effekt entsteht. Jetzt nur noch ab in den Ofen und losschlemmen!

Step 1:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform oder eckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Zartbitterschokolade mit der Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Step 2:

Schlage den Zucker mit den Eiern und der Vanillepaste schaumig auf. Anschließend die Lebensmittelfarbe, die Butter-Schokoladenmischung und das Pflanzenöl und den Apfelessig einrühren. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen und zu den feuchten Zutaten geben. Dann solltest du alles zügig verrühren.

Step 3:

Für die weiße Schicht den Frischkäse mit dem Zucker, Ei und der Vanillepaste aufschlagen.

Step 4:

Streiche 2/3 der Browniemasse in die Auflaufform. Anschließend die weiße Masse in Tupfen darauf verteilen. Die restliche Browniemasse zwischen die Tupfen geben und mit einem Schaschlikspieß Schlieren durch die Schichten ziehen. Den Brownie für 30 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und aus der Form nehmen.