

Eierlikör-Brownies

Zutaten (ca. 30 Stück)

230g Butter
 200g dunkle Schokolade
 130g Kakaopulver
 300g Zucker
 100g Rohrzucker
 2 TL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 6 Eier
 130g Mehl
 200g gezuckerte Kondensmilch
 100ml Eierlikör
 150g Frischkäse

- 1) Lasst die Butter in einem Topf schmelzen. Mischt die Schokolade und 100g von dem Kakaopulver in einer Rührschüssel. Dann die geschmolzene Butter hinzugeben und unterrühren.
- 2) Zucker, Rohrzucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und nach und nach die Eier unterschlagen, sodass eine luftige Masse entsteht. Die Schokoladenmasse vorsichtig und langsam während des Rührens hineingeben. Mehl und restliches Kakaopulver vermengen und mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Der Teig sollte schön luftig bleiben.
- 3) Verrührt die Kondensmilch mit dem Frischkäse und dem Eierlikör.
- 4) Fettet die Backform der Größe 30x40cm oder ein Backblech ein und legt Backpapier hinein. Durch das Glattstreichen des Papiers verhindert man unschöne Ecken. Ihr könnt statt einer Form auch einen Backrahmen nehmen.
- 5) Füllt die Hälfte des Teiges in die Backform/ den Backrahmen und verteilt darauf die Eierlikörmasse. Anschließend den Rest Schokoteig auf die Eierlikörmasse als Kleckse geben.
- 6) Backt die Brownies bei 180 Grad Umluft für etwa 35 Minuten. Kurz vor dem Ende der Backzeit könnt ihr noch Streusel auf der Kuchenoberfläche verteilen und die letzten paar Minuten mitbacken. So bleiben die Streusel am Kuchen haften.

