

## *Nutella-Käsekuchen-Brownies by Lia*

### **Brownie-Teig**

60 g Bitterschokolade  
60 g Nutella  
120 g Butter  
100 g brauner Zucker  
3 Eier  
60 g Mehl

### **Käsekuchen-Masse**

250 g Frischkäse  
40 g Zucker  
3 Pck. Vanillezucker

Für den Brownie-Teig Schokolade und Nutella in einem Topf zusammen mit der Butter schmelzen. Vergiss dabei nicht, gut zu rühren. 😊

Zu der Masse den braunen Zucker hinzugeben, danach die Eier. Anschließend alles gut mit einem Handmixer verrühren. Dann vorsichtig das Mehl hinzugeben und noch mal alles gut durchrühren.

Für die Käsekuchen-Masse in einer anderen Schüssel alle restlichen Zutaten miteinander vermengen und cremig schlagen.

Zwei Drittel der Brownie-Masse auf ein (kleines, hohes) Blech gießen, die Käsekuchen-Masse darübergeben und dann alles mit dem Rest des Brownie-Teigs bedecken.

Keine Sorge, es ist richtig, dass die Masse so flüssig ist! 😊

Bei 180° für etwa 30–35 Minuten backen.