

Banana-Cheesecake-Brownies (vegan)



Nach diesem herrlichen, fast sommerlichen Osterwochenende kam dann diese Woche ja der bittere Absturz. Sturm, Regen und Gewitter – da hat man keine große Lust, nach draußen zu gehen. Was also tut man an diesen Tagen? Als Naschkatze versüßt man sie sich mit dem Stöbern in Backbüchern, bei Pinterest und natürlich mit Backen.

Schon lange hatte ich Lust auf eine Kombi aus Brownie mit einer Art Käsemasse. Für eine vegane Variante war alles da, also tobte ich mich gestern Abend noch mal in der Küche aus – denn wenn der (Nasch)Kater aus dem Haus ist, tanzen Naschkatzen durch die Küche. Oder so ähnlich. =)

Ich fand mein Ergebnis zu flach, falls ihr also auch etwas höhere Schnitten haben wollt, nehmt von beiden Teilen die

doppelte Menge, dann werden die Banana-Cheesecake-Brownies schön hoch.

Je nach Geschmack lassen sie sich super variieren. Ideen dazu findet ihr im Rezept.



Für 1 Backrahmen ca. 20×25 cm:
Brownieteig:
170 g Mehl

1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Kakao
1 TL Kardamom, gemahlen
100 g Schokolade, geschmolzen
240 ml Sojadrink
4 EL Öl
Bananen-Käse-Masse:
400 g Sojagurt
25 g Stärke
70 g Zucker
2 EL Öl
1 große Banane, grob zerdrückt
Außerdem:
50 g Mandelblättchen, nach Belieben geröstet
oder
50 g Erdnüsse, geröstet, grob gehackt
oder
einige EL Erdnussmuss

Die trockenen Zutaten für den Teig vermischen, dann das Öl, den Sojadrink und die Schokolade einrühren. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und den Brownieteig hineinfüllen.

Für die Füllung alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und auf den Schokoteig geben.

Nach Belieben mit Mandeln oder Erdnüssen bestreuen oder einige EL Erdnussmus darauf geben und die Bananenmasse damit leicht marmorieren.

[Wer die Kombi Schokolade und Himbeer mag, kann auch statt Banane TK-Himbeeren in die Käsemasse geben.]

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 30–40 Minuten backen. Wenn die Käsemasse leicht aufgeht und golden wird, ist der Kuchen fertig. Abgekühlt in Stücke schneiden.



Ich werde mir jetzt noch ein Stück als Nachtisch genehmigen
und setze mal den Kaffee auf.

Euch wünsche ich noch einen schönen Sonntag und einen guten

Start in die Woche. Macht es euch schön – egal bei welchem Wetter!

Eure Judith

Wenn ihr Brownies lieber klassisch mögt, findet ihr auf dem Blog auch mein Grundrezept für [Brownies](#) und eine [vegane Variante mit Carob und Aquafaba](#), die auch mit Kakao funktioniert.