

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.

Super saftig, schokoladig, suchtgefährlich: Brownies mit Walnüssen

Ich kann es mir wirklich nicht erklären. So oft, wie ich diese Brownies schon gebacken habe, ist es unbegreiflich, dass ich sie noch nicht gebloggt hatte!

Ehrlich, ich habe minutenlang verständnislos mein Archiv durchforstet, weil ich nicht glauben konnte, dass da keine Brownies drinne sind!



Schon vor Jaaahren habe ich dieses für mich perfekte Rezept entdeckt und selbst in Südafrika haben meine Brownies schon Fans, nämlich meine Gasteltern in Kapstadt, bei denen ich zwei wunderbare Aufenthalte in ihrem fantastischen Land genießen durfte. Als eine Bekannte nach Kapstadt flog, die meine Gasteltern ebenfalls kennt, reiste sogar eine Kiste dieser Brownies mit ihr, zur großen Freude meines Gastpapas, der ein riesiger Naschkater ist und von solchen Leckereien gar nicht genug bekommen kann.

Also seid gewarnt, diese Dinger machen hochgradig süchtig. Am besten backt ihr sie nur, wenn ihr ganz viele Mitgenießer habt, sonst futtert ihr sie alle alleine auf, sobald ihr einmal angefangen habt. ;D



Für

eine Form ca. 25 x 30 cm:

140 g Butter
300 g Zucker
100 g Kakaopulver
4 Eier
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200 g gehackte Walnüsse
200 ml Wasser

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit Zucker und Kakao verrühren.

Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Dann die Nüsse unterheben.

Den Backofen vorheizen auf 160 °C.

Die Form mit Backpapier auslegen. Falls ihr keine Form in genau diesem Maß habt, verkleinert sie mit etwas Alufolie und/oder einer anderen Form.

Den Teig mind. 1 cm hoch einfüllen, glatt streichen und in der Mitte des Backofens 15- 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Die Brownies etwas abkühlen lassen und noch leicht warm in Stücke schneiden. Ich mache gerne kleine Quadrate, es gehen aber natürlich auch Rechtecke.[nurkochen]



So, und dann setzt ihr euch mit einem guten Kaffee oder Tee gemütlich zusammen, beißt in einen dieser wunderbaren Schokowürfel und wenn ihr schon mal schokoladigere und saftigere Brownies gebacken habt, müsst ihr mir dieses Rezept unbedingt zukommen lassen, für mich sind es nämlich bis jetzt die allerallerbesten.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen und habt auch sonst eine genussreiche Zeit!

Eure Judith

