# Cheesecake Brownies

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

**Zutaten Teig:**

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

**Zutaten Füllung:**

500 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

**Zubereitung Teig:**

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Backtrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

**Zubereitung Chessecakemasse:**

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren
Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermengt ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.
Die Chessecakemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chessecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen!
Meine große Form war 40 min im Ofen.

---

# Gyrosmuffins

**Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen**

**Zutaten:**
250 g Gyros
1 kleingehackte Zwiebel
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
1/2 Tl. Natron
1 Tl. Salz
Pfeffer
1 Ei
60 ml Öl
200 g Tsatsiki
120 ml Buttermilch

**Zubereitung:**
Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten

---

# Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins

Rezept und Foto von Claudia Kraft

**Zutaten:**
250 ml Buttermilch
200 ml Pflanzenöl
250 g Mehl
1 Ei
70 g Spinat (2 Zwutschgerl)
75 g Käse
75 g Speck (wer möchte)
1 kl Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Backpulver

**Zubereitung:**
Spinat und Zwiebel anrösten, Buttermilch, Ei und Öl verrühren. Danach Mehl dazu rühren. Spinat-Zwiebel-Mischung hineingeben, würzen und würfelig geschnittener Käse einrühren. Ich habe Cheddar Käse genommen. Wer möchte gibt auch noch Speckwürfel dazu. Das ganze in ein befettetes Muffin Blech füllen. Bei 180C ca 15-20 min backen.