Chocolate chip cheesecake brownies

Ingrediënten

70 g Dr. Oetker Hazelnoten (geroosterd)
50 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
100 g Dr. Oetker Chocolate Chips
225 g MonChou®
100 g Suiker (kristalsuiker)
2 Ei
1 el (eetlepels) Koopmans Patentbloem Kristal
1 snufje(s) Zout

Keukenspullen

Bakpapier
Vierkante bakvorm 18x18 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier. Hak de geroosterde **hazelnoten (70 g)** grof.

2. Brownie-chiplaag maken

Mix de **boter (50 g)** met de mixer met garde tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Spatel de **Dr. Oetker chocolate chips (50 g)** en de grofgehakte **hazelnoten** rustig door het beslag en giet het vervolgens in de bakvorm.

Bak de brownies 15 minuten in het midden van de oven en laat deze in de vorm afkoelen tot kamertemperatuur.

3. Cheesecake-chocolate chiplaag

Bereid ondertussen het cheesecakebeslag. Klop met de mixer met garden de **roomkaas (225 g)** met de **suiker (100 g)** glad.

Voeg de **eieren (2 stuks)**, de **Koopmans Patentbloem kristal (1 el)** en het **zout (1 snufje)** toe en mix heel kort tot een geheel.

Spatel de chocolate chips door het cheesecakebeslag, schenk dit over de afgekoelde brownies en bak in het midden van de oven in 50 minuten gaar en goudbruin.

4. Afkoelen en serveren

Laat de chocolate chip-cheesecakebrownie hierna afkoelen op kamertemperatuur. Plaats vervolgens 2 uur in de koelkast. Snijd voor serveren de chocolate chip-cheesecakebrownie in 12 gelijke stukken.

> Wil je mooie strakke stukken? Neem een scherp mes, houd deze ca. 20 tellen onder de hete kraan, droog af met een schone theedoek en je snijdt direct veel makkelijker door deze cheesecake- brownies.

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier. Hak de geroosterde **hazelnoten (70 g)** grof.

2. Brownie-chiplaag maken

Mix de **boter (50 g)** met de mixer met garde tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Spatel de **Dr. Oetker chocolate chips (50 g)** en de grofgehakte **hazelnoten** rustig door het beslag en giet het vervolgens in de bakvorm.

Bak de brownies 15 minuten in het midden van de oven en laat deze in de vorm afkoelen tot kamertemperatuur.

3. Cheesecake-chocolate chiplaag

Bereid ondertussen het cheesecakebeslag. Klop met de mixer met garden de **roomkaas (225 g)** met de **suiker (100 g)** glad.

Voeg de **eieren (2 stuks)**, de **Koopmans Patentbloem kristal (1 el)** en het **zout (1 snufje)** toe en mix heel kort tot een geheel.

Spatel de chocolate chips door het cheesecakebeslag, schenk dit over de afgekoelde brownies en bak in het midden van de oven in 50 minuten gaar en goudbruin.

4. Afkoelen en serveren

Laat de chocolate chip-cheesecakebrownie hierna afkoelen op kamertemperatuur. Plaats vervolgens 2 uur in de koelkast. Snijd voor serveren de chocolate chip-cheesecakebrownie in 12 gelijke stukken.

> Wil je mooie strakke stukken? Neem een scherp mes, houd deze ca. 20 tellen onder de hete kraan, droog af met een schone theedoek en je snijdt direct veel makkelijker door deze cheesecake- brownies.