



## **Vegane Brownie Cheesecake Sticks**

### **Zutaten**

Für eine Springform oder Push Pan mit Ø 20 cm (10 – 12 Cheesecake Sticks)

#### **Für den Brownie-Boden**

4 EL gemahlene Leinsamen  
8 EL Wasser  
140 g vegane Butter / Margarine  
300 g feiner Zucker  
120 g Backkakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
Prise Natron

#### **Für die Füllung**

250 g Cashewkerne\*  
200g iChoc Classic Schokolade  
500 g Frischkäsealternative  
100 g Kokosnuss-Creme\*\*

#### **Für die Glasur und die Dekoration**

500 g iChoc Classic Schokolade  
400 g iChoc White Vanilla Schokolade  
5 EL Keksbutter  
5 Karamellkekse  
1 TL Kokosöl (optional)  
einige Stückchen iChoc

#### **Außerdem**

12 Holzspieße / -stäbe

### **Anmerkungen:**

\*Cashewkerne: Die Cashewkerne müssen über Nacht in Wasser eingeweicht werden. Darauf achten, dass alle Kerne mit Wasser bedeckt sind. Dadurch werden sie weicher und die Füllung wird klümpchenfrei und geschmeidig.

\*\*Kokosnusscreme: Eine Dose Vollfett-Kokosmilch über Nacht im Kühlschrank kühlen, auf den Kopf stellen und öffnen. Die Flüssigkeit abgießen und nur die dicke, weiße Creme, die übrig bleibt, verwenden.

## **Zubereitung**

1. Für den Brownie-Boden den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Form mit Ø 20 cm mit Backpapier auslegen. Außerdem eine weitere kleine Form mit Backpapier auslegen. Jede beliebige Form ist geeignet. Hierin wird ein kleiner Brownie-Boden gebacken, der zerbrochen in die Füllung gedrückt wird.
2. Für die Leinsamen-Eier die gemahlen Leinsamen in eine kleine Schüssel geben und das Wasser hinzufügen. Umrühren und zum Eindicken für etwa 10 Minuten beiseitestellen.

3. In einer großen Rührschüssel die vegane Butter oder Margarine, den Zucker und die Leinsamen-Eier geben. Mit dem Schneebesen zu einer hellen Masse verrühren.
  4. Mehl, Natron und Salz vermischen. Zusammen mit dem Backkakaopulver zur Masse geben und verrühren, bis ein fester Brownie-Teig entstanden ist.
  5. Ca. 3/4 des Teigs so flach wie möglich in die Ø 20 cm Kuchenform drücken. Mit der Rückseite eines Löffels oder einem Winkelspachtel glattstreichen. Alternativ die Hände benutzen. In diesem Fall die Fingerspitzen vorher mit Kakaopulver bestäuben, da der Brownie-Teig klebrig ist.
  6. Das andere 1/4 in die kleinere Form drücken. Beide Formen in die Mitte des Ofens schieben und 20 bis 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Brownies in der Form vollständig abkühlen lassen.
  7. Für die Käsekuchenfüllung die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
  8. Die Cashewkerne abtropfen lassen, waschen und zusammen mit der Frischkäsealternative, der Kokosnuss-Creme und der geschmolzenen Schokolade in eine Küchenmaschine/einen Mixer geben. Auf höchster Stufe etwa 5 Minuten lang schlagen, bis die Masse glatt ist. Eventuell den Mixer zwischenzeitlich anhalten und die Masse ein paar Mal von den Seiten kratzen, um sicherzustellen, dass alles eingearbeitet ist. Bei Bedarf noch etwas Kokosnuss-Creme hinzugeben.
  9. Die Käsekuchenfüllung über den Ø 20 cm Boden gießen und mit einem Spachtel oder Löffel glattstreichen.
  10. Den Brownie aus der anderen Form in Stücke zerkleinern und diese in die Käsekuchenfüllung drücken. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Erst vollständig fest aus der Kuchenform nehmen. Das dauert etwa 4 bis 6 Stunden (oder über Nacht).
  11. Den festen Käsekuchen aus der Form nehmen und in 8 - 12 gleichmäßige Stücke schneiden. Das Messer nach jedem Stück abwischen. Einen Spieß / Holzstab etwa bis zur Hälfte in jedes Kuchenstück hineinstecken. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sodass sie sich nicht berühren und für 1 Stunde ins Eisfach stellen.
  12. Für die Dekoration ein Backblech mit Backpapier auslegen. Beiseite stellen.
  13. Die weiße und die Clasic-Schokolade je in einem separaten Wasserbad schmelzen. Auf Wunsch noch einen Teelöffel Kokosöl hinzufügen, um die Schokolade noch etwas flüssiger zu machen.
  14. Die geschmolzenen Schokoladen je in ein eigenes, hitzebeständiges Glas füllen. Ein gefrorenes Kuchenstück am Stiel festhalten und vorsichtig in die Schokolade eintauchen. Überschüssige Schokolade in das Glas zurücktropfen lassen und das Stück anschließend auf das ausgelegte Backblech legen. Diesen Vorgang für alle Stücke wiederholen.
  15. Die Keksbutter in einen Topf geben und auf niedriger Stufe erhitzen, bis sie geschmolzen ist (ca. 30 Sekunden). Mit einem Löffel über die Käsekuchen träufeln. Sofort mit den verschiedenen Toppings – z. B. zerkrümelten Keksen, iChoc-Schokoladenquadraten, übriggebliebenen Brownie-Stückchen usw. – nach Belieben dekorieren.
- Tipp:** Da Kuchen Frischkäse enthält, sollte er in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am besten innerhalb von 4 Tagen nach der Zubereitung genießen.