



CHEESECAKE- BROWNIES MIT HIMBEEREN

Zutaten:

Teig:

- 200g Butter
- 4 Eier
- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Mehl
- 40g Kakao
- 170g Zucker

Cheesecake-Masse:

- 300g Frischkäse
- 2 Eier
- 50g Zucker
- ½ TL Vanillepaste

- 100g Himbeeren (Frisch oder TK)

So geht's:

- 1 Die Schokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mit den restlichen Teig-Zutaten vermischen.
- 2 In einer weiteren Rührschüssel die Zutaten für die Cheesecake-Masse cremig rühren.
- 3 Eine eckige, tiefe Backform mit Backpapier auslegen, so lassen sich die Brownies später ohne Probleme heraus lösen. Die Teigmasse in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Dann die Cheesecake-Masse gleichmäßig darauf geben. Mit einer Gabel grob die Cheesecake-Masse unter den Schokoteig heben. Zu guter letzt die Himbeeren darauf verteilen.
- 4 Bei 160 Grad Umluft für ca 20-25min backen.

- Umluft
- 160 Grad
- 20-25 min Backzeit

