



Brownies mit Himbeerkäsekuchen

ca. 25 Stück · ca. 1¾ Std plus ca. 2 Std Wartezeit · mittel

Zutaten

Brownieteig

- 200 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 130 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver

Käsemasse

- 100 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 4 Eier
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 leicht gehäufter TL Speisestärke

Außerdem

- 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
- Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

- Eine quadratische Form (ca. 24 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. TK-Himbeeren auftauen lassen, frische verlesen.
- Für den Teig Schokolade und 50 g Butter über dem Wasserbad schmelzen. 3 Eier, 200 g Zucker und eine Prise Salz etwa 5 Minuten dickcremig aufschlagen, Sirup einrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Erst die Schoko-Butter-Mischung, dann die Mehlmischung unterrühren und den Teig in die Form füllen.
- Für die Käsemasse 100 g Butter mit 130 g Zucker cremig rühren. 4 Eier nacheinander unterrühren, dann portionsweise den Frischkäse und zuletzt die Stärke.
- Käsemasse und die Hälfte der Himbeeren auf dem Brownieteig verteilen und mit einer Gabel leicht einziehen. Restliche Beeren darauf geben.
- Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) ca. 1 Stunde backen, nach etwa 50 Minuten bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Auf einem Gitter abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

