

Erdbeer-Brownie- Käsekuchen

Zutaten (Ø 20cm)

Schokoteig:

125g weiche Butter

120g Zucker

2 Eier

175g Mehl

1 TL Backpulver

40ml Milch

100g Zartbitterschokolade

1 EL Backkakao

Käsekuchen-Teig:

500g Quark

70g Zucker

2 EL Speisestärke

1 Spritzer Zitronensaft

125g Erdbeeren

3 Eier



- 1) Zubereitung Brownie-Teig:
Hackt zunächst die Zartbitterschokolade grob und schmelzt sie anschließend über dem Wasserbad. In einer Rührschüssel Butter und Zucker mit dem Handrührer schaumig schlagen. Nach und nach die beiden Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und in den Teig rühren. Milch, Backkakao und die geschmolzene Schokolade in den Teig geben und noch einmal alles gut verrühren.
- 2) Heizt den Backofen auf 160 Grad Umluft vor.
- 3) Zubereitung Käsekuchen-Teig:
Gebt die Eier in eine Rührschüssel und schlägt sie zusammen mit dem Zucker schaumig. Gebt den Quark und die Speisestärke hinzu und rührt alles um. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft hineingeben und verrühren.
- 4) Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
- 5) Füllt den Brownieteig in eine gefettete Springform und legt die Erdbeerscheiben auf den Teig. Anschließend gebt ihr den Käsekuchenteig oben drüber.
- 6) Im vorgeheizten Backofen backt der Kuchen bei 160 Grad nun etwa 80 Minuten.