FRÄULEIN meer BACK!

Erdbeer-Käsekuchen-Brownies

Zutaten für 1/2 Blech

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
100g Erdbeeren
3 Eier

1) Brownie-Teig:
   Hackt zunächst die Zartbitterschokolade grob und schmelzt sie anschließend über dem Wasserbad. Alternativ könnt ihr die Schokolade auch auf niedriger Stufe vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. In einer Rührschüssel Butter und Zucker mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine 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 180 Grad Umluft vor.

3) Käsekuchen-Teig:
   Gebt die Eier in eine Rührschüssel und schlagt 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 kleine Stücke schneiden.

5) Füllt den Brownieteig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech. Anschließend den Käsekuchenteig auf den Schokoteig geben. Nun die kleinen Erdbeerstücke verteilen und vorsichtig in den Teig drücken.

6) Im vorgeheizten Backofen backt der Kuchen bei 180 Grad Umluft nun etwa 60 Minuten. Macht zwischendurch die Stäbchenprobe, um sicherzugehen, dass der Kuchen fertig ist.

© Fräulein Meer backt