



Erdbeer-Cheesecake-Brownie

Für den Brownie:

- 125 g Margarine (oder Butter)
- 125 g Zartbitterkuvertüre (wahlweise Vollmilch)
- 200g (brauner) Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 60 ml Milch
- 20 g Backkakao
- ein paar Schokodrops
- 200g Erdbeeren

Für die Cheesekakeschicht:

- 400 g Frischkäse
- 120 g (Puder-) Zucker
- 3 Eier
- Vanilleextrakt
- 1 Pck. Vanillepulver
- 100 g Magerquark

Und so geht's:

Brownie-Schicht

- 1 Heize Deinen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (170 Grad Umluft) vor.
- 2 Gib die Schokolade mit der Margarine in einen Topf und lass sie gemeinsam bei geringer Temperatur schmelzen. Sobald sich eine homogene Mischung ergibt, kannst Du den Zucker hinzugeben bis sich dieser unter stetigen Rühren mit der Mischung verbunden hat.
- 3 Zu der Mischung kannst Du nun die Eier, das Mehl, die Milch, nach Belieben Schokodrops und den Backkakao geben und alles mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4 Fülle den Teig in eine gefettete Backform und backe den Brownie bei 170 Grad Umluft für 22 - 25 min.
- 5 Nach dem Backen kannst Du nach Belieben Erdbeeren zwischen die Schichten geben.

Cheesekakeschicht

- 6 Gib den Frischkäse, den Quark, den Puderzucker, die Eier, den Vanillezucker und nach Belieben das Vanilleextrakt in eine Schüssel und verrühre die Zutaten zu einer glatten Masse.
- 7 Fülle die Masse auf die Brownieschicht und backe den Kuchen bei 160 Grad (Ober-Unterhitze) für weitere 50 min bis die Masse fest ist.
- 8 Für das Auge und den fruchtigen Geschmack kannst Du den Kuchen noch mit den Erdbeeren verzieren. Viel Spaß beim Backen!

