

BROWNIE-KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN



Brownie Käsekuchen mit Mandarinen



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Kühlzeit
3-4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Einen Backrahmen einstellen und mit Backpapier einschlagen. Den Rand mit Backtrennspray fetten.

Schokolade und Butter in einem Wasserbad leicht erwärmen, damit die beiden Zutaten schmelzen. Das Wasser sollte nicht kochen! Zucker, Vanillezucker und Salz zufügen und verrühren.

In einer großen Rührschüssel die Eier verquirlen. Dann die geschmolzene Schokoladen-Butter-Masse einrühren. Mehl, Kakaopulver und backfeste Schokodrops zufügen und kurz einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Backform beiseite stellen und die Füllung zubereiten.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker ca. 2 Min. verrühren. Eier nacheinander zufügen und einrühren. Limettenschale abreiben und zufügen. Quark, saure Sahne, Stärke und den Saft der Limette zufügen und gut verrühren. Sahne unterheben. Die Mandarinen abgießen und abtropfen lassen.

Die Füllung auf dem Brownie-Teig verteilen. Mandarinen darüber verteilen.

KUCHEN BACKEN

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Oberunterhitze für ca 60-75 Min. backen. Am besten mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe machen: Wenn fast nichts mehr am Stäbchen hängen bleibt, darf der Kuchen aus dem Ofen. Nun gut abkühlen lassen und am besten für 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. So lässt er sich am besten schneiden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 100 g** Butter
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 30 g** Kakao
- 100 g** Mehl
- 75 g** Schokoladendrops (backfest)
- Füllung
- 125 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 5** Eier
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Sahne
- 200 g** saure Sahne
- 1** Limette (Schale und Saft)
- 40 g** Speisestärke
- 2** Mandarinen (Dose)