

CHEESECAKE-BROWNIES MIT HIMBEEREN



Schokoladige Brownies mit frischer Käsecreme und fruchtigen Himbeeren.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 30 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

BROWNIE-TEIG

Butter und Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Inzwischen die trockenen Zutaten miteinander verrühren. Eier und Butter-Schokoladen-Mischung mit zu den restlichen Zutaten geben und den Brownie-Teig fertig rühren.

CHEESECAKE-MASSE

Frischkäse, Ei, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen verrühren.

Brownie-Teig in eine vorbereitete, eckige Backform füllen und glatt streichen. Frischkäsemasse darüber verteilen und mit einer Gabel marmorieren. Himbeeren darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 25 Min. backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BROWNIE-TEIG:

- 125 g** Butter
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Mehl
- 150 g** Zucker
- 30 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Schokoladendrops
- Vanilleextrakt
- 2** Eier

CHEESECAKE-MASSE:

- 250 g** Frischkäse
- 1** Ei
- 50 g** Puderzucker (gesiebt)
- Vanilleextrakt

AUSSERDEM:

- 100 g** Himbeeren (TK)