

Brownie mit Quark-Creme und Beeren



Einkaufsliste:

Zutaten für ein Blech

Brownies:

200g dunkle Schokolade

30g Kakao

175g Butter

3 Eier

200g brauner Zucker

1TL Vanillemark

120g Mehl

1 TL Natron

Mark 1/2Vanilleschote

150g Blaubeeren

1EL Mehl

100g weiße Schokolade

Für die Quark Creme

150 ml Sahne

100g Puderzucker

Mark 1/2Vanilleschote

300g Quark

100-200g Beeren nach

Wahl

So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Vanille und Natron vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Blaubeeren bemehlen und etwa $\frac{3}{4}$ unter den Teig heben. Weiße Schokolade hacken. Ofen auf 180°C vorheizen, Blech/Form einfetten, Teig gleichmäßig verteilen, in die Mitte die weiße Schokolade geben, darauf die restlichen Blaubeeren. Bei einem Blech: und für ca. 20-25 Minuten backen, bei einer Form 30-40 Minuten ggf. mit Alufolie abdecke. Auskühlen lassen

Für die Creme Sahne und Puderzucker steif schlagen, Quark unterrühren, Vanillemark hinzufügen. Creme auf den abgekühlten Kuchen geben, verteilen und mit Beeren belegen. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und genießen.