

Cheesecake-Brownies mit Himbeeren



Zutaten So wird's gemacht:

1 26cm Tarte- oder Springform (1 Blech doppelte Menge)

Brownie:

100 g Zartbitterschokolade

100 g Kerrygold-Butter

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier

60 g Mehl

50 gemahlene Mandeln

Prise Salz

Cheesecake

200 g Frischkäse

70 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

1 EL Mehl

100 g Himbeeren

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schokolade schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Salz und Mandeln mischen. Mehlmischung zu der Buttermasse geben und zum Schluss die geschmolzene Schokolade einrühren. Masse in eine gefettete Form geben.

Für die Cheesecake-Schicht Frischkäse, Zucker, Ei und Mehl zu einer Masse glatt rühren. Masse auf den Brownie-Teig geben, glatt streichen und die Himbeeren darauf verteilen.

Kuchen für 25-35 Minuten backen bis die Cheesecake-Masse nicht mehr flüssig ist. Achtung: der Brownie-Teil wird noch leicht flüssig sein, das soll bei einem Brownie so!

Komplett auskühlen lassen. Kann gerne auch schon am Vortag gebacken und über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden. Am besten zum Anschneiden ein scharfes Messer unter warmes Wasser geben und Anschneiden.