



Blaubeer-Cheesecake-Brownie

Zeit

Vorbereitung | 15 Min

Backen | 35-45 Min

Fertig in | 45-50 Min

Einkaufsliste

25x38 cm Blech

Für den Brownie Teig

- 250 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g Butter
- 40 g Backkakao
- 4 Eier
- 280 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 130 g Mehl
- 130 gemahlene Mandeln

Für die Cheesecake-Masse

- 500 g Quark
- 500 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier

Außerdem

- 150 g Blaubeeren

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Schokolade, Butter und Backkakao in einen Topf geben und erwärmen. 4 Eier, brauner Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Schokomasse einrühren. Mandeln, Mehl und Salz hinzugeben und verrühren. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen.

Quark, Mascarpone, Zucker, Stärke und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eier verquirlen und unterheben. Auf die Brownie-Masse geben und kleckweise verteilen, mit einem Löffel die Brownie-Masse leicht nach oben holen und über die Quarkmasse heben. Mit einem Holzstab durchziehen, sodass ein Swirl entsteht. Zum Schluss die Blaubeeren kurz mit heißem Wasser abspülen, in ein Sieb geben und auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft 35-45 Minuten backen. Der Kuchen darf noch leicht wackeln, keine Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen und am besten im Kühlschrank bis zum Servieren lagern.

Tipp: Der Kuchen kann auch in einer Springform gebacken werden, hierfür reicht von allen Zutaten die Hälfte.