



# Brownie-Käsekuchen

... ohne Mehl

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Für den Teig die drei Eier trennen. Springform fetten und den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Eiweiß steif schlagen und 170 g Zucker einrieseln lassen. Die Schokolade schmelzen. Butter hinzufügen. Eigelbe, Backkakao, Schokolade, Vanillezucker und gemahlene Mandeln sowie Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zusammenrühren. Eiweiß nach und nach unterheben. Teig in die Form geben.

Quark, Creme Fraiche, Zucker, Vanillezucker und Stärke verrühren. Ei verquirlen und unter die Masse heben.

Quarkmasse auf die Schokomasse geben und wie bei einem Marmorkuchen Teig und Quarkmasse grob mit einem Esslöffel vermengen und mit einem Holzstab durchfahren.

Kuchen 40-50 Minuten backen. Der Kuchen darf gerne noch etwas weich sein (Brownie). Vollständig abkühlen lassen. Kalt servieren.

## Einkaufsliste

Für 20 cm Springform

Teig

- 120 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Backkakao
- 170 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Msp. Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 3 Eier

Quarkmasse

- 250 Speisequark
- 2 EL Creme Fraiche
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 25 g Speisestärke

