



# Käsekuchen-Brownies

mit Kirschen

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

## So wird's gemacht

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

Quark, Mascarpone, Zucker, Stärke, Mehl, Vanillezucker und drei Eier in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Auf die Brownie-Masse geben und 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 Kirschen auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 35-40 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.**

## 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
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 50 g Speisequark (20 % Fett)

Für die Cheesecake-Masse:

- 450 g Speisequark (20 % Fett)
- 500 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 10 g Mehl
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier

Außerdem:

- 250 g Kirschen (TK oder Glas, abgetropft)

