

## Brownie-Käsekuchen mit Himbeersoße

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 60 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 15 min (ohne Kühlzeit)

### Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm:

#### Für den Brownieteig:

80 g Zartbitterschokolade

80 g Butter

1 Ei (Kl. M), zimmerwarm

50 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

80 g Mehl

½ TL Backpulver

50 ml Milch

#### Für die Käsekuchenmasse:

80 g Zucker

500 g Magerquark

2 Eier (Kl. M)

½ Pck. Vanillepuddingpulver

1 kleine Prise Salz

70 ml Öl

1 Prise gemahlene Vanille

#### Für die Himbeersoße:

100 g Himbeeren, tiefgekühlt

1 Pck. Vanillezucker

#### Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesen

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm leicht fetten und etwas mit Mehl ausstäuben.

Als erstes die Käsekuchenmasse vorbereiten. Dazu alle oben genannten Zutaten gründlich mit den Schneebesen eines Handrührgeräts verrühren und beiseite stellen.

Für den Brownieteig die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker und der Vanille cremig rühren. Anschließend die lauwarmer, flüssige Schokolade langsam hinzugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen und etwas glatt streichen.

Nun die Käsekuchenmasse vorsichtig darauf verteilen und den Kuchen bei mittlerer Ebene etwa 60 min backen. Falls ihr das Gefühl habt, dass der Kuchen zu dunkel werden könnte, einfach den Kuchen gegen Ende der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken und solange weiterbacken lassen bis die Käsekuchenmasse nicht mehr so sehr wackelt. Den Ofen ausschalten und einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen – so den Kuchen für etwa 10 min abkühlen lassen. Danach den Kuchen

herausnehmen, aus der Form lösen und nachdem er vollständig abgekühlt ist für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er sich besser schneiden lässt.

Tiefgefrorene Himbeeren in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen, durch ein Sieb streichen und mit Vanillezucker verrühren.

Der Kuchen schmeckt wunderbar mit der Himbeersoße. 😊

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥