



Cheesecake-Brownie

Warum sollte man sich zwischen zwei fantastischen Kuchen entscheiden, wenn man auch beides gleichzeitig genießen kann? Die Kombination ist einfach unschlagbar! Und wer dem ganzen noch die Krone aufsetzen möchte, kann eine leckere Erdbeer-Dessert-Soße dazu reichen. Viel Spaß beim Nachbacken!

ZUTATEN

BROWNIE

100 g	Zartbitter Schokolade
100 g	Butter
200 g	Puderzucker
2	Eier (L)
75 ml	Milch
150 g	Mehl

CHEESECAKE

500 g	Quark
90 g	Puderzucker
3	Eier (L)
1 TL	Vanille-Extrakt
150 g	Naturjoghurt

AUSSERDEM

- Eine 24er Springform
- Backpapier

REZEPT

Den Ofen auf 180° C vorheizen und eine Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einer Glasschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Ganze sehr gut verrühren, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und mit einem Schneebesen den gesiebten Puderzucker unterrühren. Die verquirlten Eier und die Milch zur Masse geben und ebenfalls gut verrühren. Nach und nach das Mehl hinzufügen und rühren, bis alles gut vermengt ist.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und die Temperatur auf 160° C herunter schalten.

In der Zwischenzeit werden Eier und Puderzucker mit einem Handmixer leicht schaumig aufgeschlagen. Dann Vanille-Extrakt, Quark und Joghurt dazu geben und das Ganze verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

Diese Käsemasse gibt man auf den vorgebackenen Boden, streicht alles glatt und backt ihn 45-55 Minuten zu Ende. tipp: vorsichtig mit dem Finger in die Mitte des Kuchens tippen, wenn er dort fest ist, kann man ihn herausnehmen.

Den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und in der Form auskühlen lassen. Aus der Springform nehmen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.