

Himbeer Cheesecake-Brownie

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Backen: ca. 45 Minuten
Backblech von 25 cm auf 40 cm oder
Springform von 24 cm Ø



Zutaten Brownie-Masse

225g Butter, geschmolzen
4 Eier
170g Zucker
100g Mehl
¼ TL Salz
30g Kakaopulver
30g Schoggi-/ Ovipulver
2 TL Vanillezucker

Zutaten Cheesecake-Masse:

300g Frischkäse
50g Zucker
1 Ei
6 EL Mehl
200g Himbeeren (gefroren)

Zubereitung:

1. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter in Mixtopf und **2-4 Min. / Stufe 1 / 37 Grad** schmelzen.
3. Butter auskühlen lassen.
4. Zucker und Eier zur ausgekühlten Butter in den Mixtopf geben und **4 Min. / Stufe 3-4** abwechselnd mixen.
5. Mehl, Salz, Kakaopulver, Schoggipulver und Vanillezucker begeben und **15 Sek. / Stufe 4** mischen.
6. ¾ der Masse auf das Blech verteilen und ¼ in eine Schüssel geben.



7. Mixtopf reinigen.
8. Alle Zutaten der Cheesecake-Masse in den Mixtopf und **15 Sek. / Stufe 4** mischen.
9. Masse auf die Brownie-Masse verteilen.

10. restliche $\frac{1}{4}$ Brownie Masse in Klecksen auf die Cheesemasse setzen und mit einer Gabel marmorieren.
11. Himbeeren mit etwas Mehl bestäuben (mit etwas Mehl sinken die Himbeeren weniger) und diese auf dem Kuchen verteilen und bei 175 Grad für 45 Min. backen.
12. Kuchen auskühlen lassen bevor er angeschnitten wird.