Brownie-Cheesecake

Das Rezept vom Brownie-Cheesecake mit extra viel Schokolade und zarter Creme ist schon eine Sünde wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

für den Brownieteig

160 g	Butter
160 g	Zartbitterschokolade
250 g	Feinkristallzucker (hell)
3 Stk.	Eier (verschlagen)
65 ml	Milch
160 g	Weizenmehl

für den Cheescake

650 g	Frischkäse
160 g	Feinkristallzucker (braun)
4 Stk.	Eier
1 Flasche	Butter-Vanille-Aroma
160 g	Naturjoghurt

für die Dekoration

Nach Belieben	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für den Brownie-Cheesecake den Springformboden (26cm Ø) mit Backpapier auslegen, den

Ring fetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter mit der Schokolade in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze unter Rühren zum Schmelzen bringen.

3. Den Zucker, die Eier und die Milch in eine Schüssel geben. Die Schokolade hinzufügen und alles mit einem Mixer gut verrühren. Zum Schluss das gesiebte Mehl hinzufügen und unterheben. Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Brownieteig ca. 30 Minuten backen.

4. In der Zeit für den Cheesecake den Frischkäse, den braunen Zucker, die Eier, das Butter-Vanillearoma und den Naturjoghurt gut miteinander verrühren.

5. Die Form aus dem Ofen holen und die Temperatur auf 160°C reduzieren. Die Cheesecake-Masse auf den Brownieteig geben, glattstreichen und weitere ca. 60 Minuten backen. Der Kuchen sollte nun mindestens 4 Stunden auskühlen, besser noch über Nacht.

6. Vor dem Servieren, die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann den Bownie-Cheesecake in Stücke schneiden und mit der flüssigen Schokolade dekorieren.

Tipp

Zu dem Brownie-Cheesecake kann man noch zusätzlich frische Erdbeeren reichen.