

# Himbeer-Käsekuchen-Brownies

Mit dem Rezept für Himbeer-Käsekuchen-Brownies vereint man traditionellen Käsekuchen mit beliebtesten Brownies. Getoppt wird das Ganze noch mit frischen Himbeeren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Schokolade</a> (dunkle)
200 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
400 g	<a href="#">Zucker</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Mehl
400 g	Frischkäse
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	<a href="#">Himbeeren</a>

## Zubereitung

1. Für die Himbeer-Käsekuchen-Brownies zunächst den Ofen auf 170°Grad vorheizen und ein Backblech einfetten. Nun einen Topf mit Wasser erhitzen. Währenddessen die Schokolade in Stücke brechen und auf einen Teller legen. Den Teller dann auf den Topf mit dem siedenden Wasser stellen, um die Schokolade zu schmelzen.
2. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Teller von dem Topf nehmen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Dann in einer Rührschüssel die Butter und den Zucker (ca. die Hälfte) mit einem Handrührgerät gut schlagen, nach und nach drei Eier zugeben, währenddessen immer weiter rühren.
3. Anschließend unter ständigem Rühren die Schokolade und zuletzt das Mehl zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Dreiviertel des Teiges auf dem Backblech ausstreichen.
4. Nun in einer separaten Schüssel, den Frischkäse, die restlichen Eier und Zucker (restlichen

Teil) mit dem Vanilleextrakt zu einer glatten Masse verrühren und anschließend auf der Teigmasse auf dem Backblech verteilen. Darüber dann den restlichen Schokoladenteig verteilen und mit der Frischkäsemasse mit einer Gabel etwas verquirlen.

5. Zuletzt die Himbeeren oben in den Teig stecken. Nun den Kuchen in den Ofen stellen und für etwa 40-45 Minuten backen. Indem man einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens steckt, findet man ganz leicht heraus, ob er fertig ist. Wenn beim Herausziehen keine Kuchenreste kleben bleiben, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

## Tipp

Bei den Himbeer-Käsekuchen-Brownies lassen sich die Himbeeren auch gut durch Kirschen ersetzen. Brownies lassen sich meist besser transportieren, als ein ganzer Kuchen und mit diesen superleckeren Himbeer-Käsekuchen-Brownies ist man bestimmt auf jeder Feier gerne gesehen.