Brownie Käsekuchen

Zutaten für 12 Stück (26 cm Springform)

Für den Boden:

- 120 g Butter
- 100 g Weizenmehl
- 150 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 60 ml Milch
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

- 500 g Magerquark
- 400 g Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- ½ Vanilleschote (das Mark)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 75 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 105 Minuten

Zubereitung:

1. Schmelze für den Brownie-Boden, die Butter und die Schokolade in einem Topf.
2. Gib die Schokoladenmasse in eine Schüssel und füge den Zucker und den Vanillezucker hinzu. Rühre die Eier und die Milch unter. Siebe das Mehl dazu und verrühre alles zu einem glatten Teig.
3. Fülle den Teig in eine eingefettete Springform und backe ihn 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen.
4. Verrühre für die Käsekuchencreme Quark, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Eier und Vanillemark in einer Schüssel.

5. Verstreiche die Käsekuchencreme auf dem Brownie-Boden. Backe ihn bei 170 °C Ober-/Unterhitze für weitere 50 Minuten.
6. Lass den Kuchen sehr gut abkühlen und löse ihn erst dann aus der Form.
7. Vor dem Servieren kannst du den Brownie-Käsekuchen noch mit frischen Beeren verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.