

"Brownie - Käsekuchen" von V. Rabe, Westerholz

Brownie-Boden:

125 g Zartbitter-Schokolade

125 g Butter

220 g Zucker

2 Eier

50 ml Milch

150 g Mehl

Belag:

300 g Frischkäse

375 g Magerquark

3 Eier

150 g Joghurt

1 P. Zitronenzucker

200 g Zucker

Butter und Schokolade in einem Kochtopf unter Rühren erwärmen bis beides flüssig ist.

Eier mit der Milch mit einem Schneebesen aufschlagen. Zucker unterrühren.

Geschmolzene Schokolade nach und nach mit unterrühren. Mehl darüber sieben und unterheben.

Boden einer Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen, den Rand leicht einfetten.

Brownie-Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Käsemasse zubereiten.

Frischkäse, Quark und die Eier cremig aufschlagen. Joghurt, Zucker und Zitronenzucker unterrühren.

Käsemasse auf den heißen Boden geben.

Den Backofen auf 160°C herunter schalten und den Kuchen weitere 50 Minuten backen.

Mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Springform lösen. Kuchen über Nacht in der Form auskühlen lassen.