

# Strawberry-Cheesecake-Brownie

Schokoladiger Brownie mit einzigartigem Erdbeer-Frischkäse-Topping. Einfach köstlich.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie backe ich eine fruchtige und cremige Schokoschnitte?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade hacken, zusammen mit der Butter oder Margarine in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse abkühlen lassen. Für den Belag Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Rechteckige Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Schoko-Teig zubereiten:

Eier mit Zucker, Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) dick schaumig schlagen. Abgekühlte Fett-Schoko-Masse unterrühren. Mandeln, Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen unterrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen.

## Zutaten:

### Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Backpapier

### Schoko-Teig:

200 g Zartbitterschokolade

200 g Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Cheesecake-Belag:

125 g Erdbeeren

400 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot

### Zum Verzieren:

etwa 12 Erdbeeren (etwa 250 g)

30 - 50 g dunkle Schokolade



**3 Cheesecake-Belag zubereiten:**

Frischkäse, Quark, Zucker, Vanille-Zucker, pürierte Erdbeeren und etwas rote Speisefarbe in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Belag vorsichtig auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Strawberry-Cheesecake-Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Verzieren:**

Erdbeeren waschen, halbieren und trocken tupfen. Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeerhälften bis zur Hälfte damit überziehen, etwas abstreifen und auf einem Bogen Backpapier fest werden lassen.

**5 Strawberry-Cheesecake-Brownie aus der Form lösen und in etwa 24 Stücke schneiden. Pro Stück eine Schoko-Erdbeere auflegen.**

