

HIMBEER-BROWNIES MIT FRISCHKäSE-TOPPING

Zutaten:

Für eine 20×30 cm Form

Für den Teig:
250 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Back-Kakao
250 g geschmolzene Butter
140 g Zucker
4 Eier (Größe M)
Mark einer Vanilleschote
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Frischkäsecreme:
385 g Doppelrahm-Frischkäse
40 g Zucker
Mark einer halben
Vanilleschote
1 Ei

Außerdem:
350 g Himbeeren

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob zerkleinern. Den Back-Kakao mit Zucker und geschmolzener Butter mit dem Schneebesen eines Rührgerätes verrühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Vanilleschotenmark hinzufügen und 4 Minuten zu einem homogenen Teig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unterheben.

Den Backofen auf 140 Grad Umluft (165 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und glattstreichen.

Doppelrahm-Frischkäse, Zucker, Vanilleschotenmark und Ei zu einer glatten Creme verrühren. Auf den Teig streichen. Die Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und auf der Creme verteilen, etwas eindrücken.

Ca. 75 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.