

Brownie-Käsekuchen

Teig:

60 g Zartbitter-Schokolade
60 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
70 g Mehl
10 g Backkakao
1 Ei
25 g Milch

Füllung:

500 g Quark 20 % Fett
250 g Mascarpone
3 Eier
400 g Kondensmilch, gezuckert
15 g Speisestärke
120 g Zartbitter-Schokolade
20 g Backkakao



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig die Zartbitterschokolade fein reiben.
(im TM: **5 sek./Stufe 8**, nach unten schieben)

Geriebene Schokolade mit den restlichen Teigzutaten kurz verrühren.
(im TM: **10 sek./Stufe 5**)

Den Teig in die gefettete Stoneware rund geben und gleichmäßig verstreichen.
Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **170 Grad Ober-/Unterhitze**
für **15 min.** vorbacken, danach aufs Kuchengitter stellen.

Für die Füllung Quark, Mascarpone, Eier, gezuckerte Kondensmilch und Speisestärke
miteinander verrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 5**, umfüllen und Topf spülen)

Zartbitterschokolade fein reiben und zusammen mit dem Kakao unter rühren bei leichter
Hitze schmelzen.
(im TM: **2 min./50 Grad/Stufe 2**)

350 g der Quarkmischung zur geschmolzenen Schokolade geben und verrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 3**)

Die Hälfte der restlichen Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden verstreichen,
Schokoladen-Mischung in Klecksen drauf geben und restliche Quarkmasse darauf
verteilen. Mit einer Gabel die Füllung spiralförmig durchziehen, dass es marmoriert ist.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **150 Grad Ober-/Unterhitze**
für ca. **50 min.** backen, abkühlen lassen, anschließend ca. **4 Stunden/über Nacht** kühlen.