



Brownies mit einem Heidelbeer-Cheesecake-Topping

Zutaten Belag:

175g frische Heidelbeeren
110g Zucker
225g Frischkäse
60g griechischer Joghurt
1 Ei
1/2 TL Salz

Zutaten Brownie-Teig:

240g Butter
85g Backkakao
340g Zucker
2 Eier
2 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Salz
60g Mehl

Zubereitung Belag Teil 1:

Heidelbeeren waschen, abtrocknen.

Heidelbeeren, 55 g Zucker, 60 ml Wasser in einem Topf aufkochen und 8-10 Min. köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Zubereitung Teig:

Backofen auf 140°C Umluft (160°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.

Butter mit Kakao unter Rühren schmelzen.

Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Salz mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät verrühren. Butter-Mix und Mehl untermischen und nochmals kurz verrühren. Teig in die Form geben und gleichmäßig darin verteilen.

Zubereitung Belag Teil 2:

Frischkäse, Joghurt, Ei, 55 g Zucker und Salz in einer Küchenmaschine oder Handrührgerät 2-3 Min. verquirlen. Creme gleichmäßig auf dem Brownie-Teig verstreichen. Heidelbeerpüree auf der Creme verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Den Teig ca. 60 Min. backen.

Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank über Nacht durchkühlen. Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen, in Stücke geschnitten servieren.