

Brownies mit Himbeeren und Frischkäse

Für 16 Stücke:

Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade	80 g Butter	120 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	2 Eier	105 g Mehl
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL Natron	Butter

Für das Frischkäsetopping:

240 g Frischkäse	120 g Zucker	2 TL Zitronensaft
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	$\frac{1}{4}$ TL Salz
2 EL Stärke	200 g frische Himbeeren	

Für den Teig:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 32 x 24 cm) einfetten. Schokolade und Butter in grob zerbröckeln bzw. würfeln und in eine große Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen. 100 g Zucker und Vanille unterrühren und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Eier unter die abgekühlte Masse rühren (Nicht so lange die Mischung noch warm ist, sonst werden die Brownies hart). Anschließend Mehl, Salz und Natron mischen. Mehlmischung mit einem Teigschaber zügig unter die Schokolade ziehen. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.

Für das Topping:

Frischkäse und Zucker verrühren. Zitronensaft, Ei, Vanilleextrakt, Salz und Stärke nach und nach unterrühren. Frischkäsemischung ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Himbeeren kurz abspülen und vorsichtig trockentupfen. Himbeeren auf der Crème verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Brownies im Backofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Brownies herausnehmen und in ca. 16 Stücke schneiden.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013