

Brownie-Käsekuchen

Zutaten:

- 40 g gemahlene Walnüsse
- 130 g Zartbitterschokolade
- 125 g weiche Butter
- Prise Salz
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 60 g Mehl (405)
- 4 Eier
- 10 g Backkakao
- ½ Päckchen Backpulver
- 400 g Magerquark
- 1 TL Vanilleextrakt



Zubereitung:

1. **130 g Schokolade klein hacken oder mit einem Mixer zerkleinern.**
2. Butter, **125 g Zucker** und Vanillezucker cremig rühren.
3. Unter ständigem Rühren **3 Eier** hinzufügen.
4. Mehl, Kakao, Backpulver und Schokolade vermischen. Masse unterrühren.
Info: 2 EL Schokolade für später beiseitestellen!
5. In einer anderen Schüssel, Quark, **1 Ei**, **75 g Zucker**, Salz und Vanilleextrakt miteinander verrühren.
6. Auflaufform (ca. 22 x 22) mit Backpapier auslegen.
Tipp: Backpapier überstehen lassen, dann kann der Kuchen am Ende besser herausgehoben werden.
7. **Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen!**
8. Schokoladenmischung in die Auflaufform füllen und gleichmäßig verteilen.
Info: 2 EL von der Masse beiseitestellen!
9. Quarkmischung auf der Schokoladenmasse verteilen. Ebenfalls glatt streichen.
10. 2 EL Schokoladenmasse in Klecksen auf der Quarkcreme verteilen. Mit einem Holzspieß marmorieren.
11. Brownie-Käsekuchen mit der restlichen Schokolade und den gemahlene Walnüssen gleichmäßig bestreuen.
12. Kuchen 40 Minuten backen!
13. Aus der Form heben und in Stücke schneiden.

Rezeptinfos:

- Menge: 22 x 22 Auflaufform (ca. 12 Stücke)
- Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + 40 Minuten Backzeit
- Schwierigkeitsgrad: leicht

