

# Brownies nachgemacht

# Cheesecake

Werbung. Unwiderstehlich saftig, schokoladig und unsagbar köstlich zugleich! Herrliche Brownies mit einer Käsekuchenmasse verfeinert, natürlich in glutenfreier Variante! Die Originalmischung von Dr. Oetker ist leider in glutenfreier Form nicht erhältlich, aber mit diesem Rezept lassen sich die Schnitten in glutenfreier Form prima herstellen. Von Dr. Oetker gibt es übrigens eine Vielzahl an glutenfreien Backzutaten [□](#) und einige davon werden im Rezept eingesetzt. Dr. Oetker bietet zudem noch viele weitere glutenfreie Produkt an, schaut gerne mal vorbei und entdeckt das umfangreiche Sortiment von [Dr. Oetker](#) [□](#)

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech, Auflauf- oder Kuchenform mit ca. 35 x 25cm

## Für den Teig:

125g Butter (ggf. laktosefrei), weich

85g Zucker

1 P. Vanillezucker von z.B. Dr. Oetker

1 Prise Salz

3 Eier

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#)

gibt's Infos zu Mehlmischungen

200g Schokostreusel (ggf. laktosefrei), je nach Geschmack:  
Vollmilch- oder Zartbitter

20g Kakao zum Backen von z.B. Dr. Oetker

1/2 P. Backpulver von z.B. Dr. Oetker

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

250g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

45g Zucker

1 P. Vanillezucker von z.B. Dr. Oetker

40g Speiseöl

1 Ei

1/2 P. Vanillepuddingpulver von z.B. Dr. Oetker

1. Die Backform mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier zufügen und gut unterrühren. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Masse geben und alles gut verrühren. Den Teig in die Form einfüllen.

3. Alle Zutaten für den Belag verrühren, esslöffelweise auf den Kuchenteig geben und verstreichen. Nun den Teig und die Quarkmasse mit einer Gabel etwas mischen, sodass eine marmorierte Optik entsteht.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen! Wird der Kuchen noch warm aus der Form genommen, so zerfällt dieser leicht.

**Milchfrei – Tipp:** Für den Teig Butter durch vegane Margarine ersetzen. Milchfreie Zartbitterstreusel einsetzen, aber auch vegane geraspelte Kuvertüre ist möglich. Pflanzendrink, z.B. Mandeldrink, anstatt Milch einsetzen. Für den Belag 225g Quarkersatz auf Sojabasis anstatt Quark verwenden.

**Bild 1: Den Teig und die Quarkmasse mit einer Gabel etwas mischen**



Weitere Bilder:

Fertiger Brownies Cheesecake



