

Himbeer – Käsekuchen – Brownies

Eine himmlische Kombination aus Himbeeren, Käse- und Schokoladenkuchen! Die verschiedenen Aromen harmonisieren wunderbar und es entstehen absolut schmackhafte und sehr saftig-schokoladige Kuchenschnitten! Im Nu zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Backblech ca. 25 x 30cm ODER eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Kuchenteig:

125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier (Gr. M)

1,5 EL Kakao

125g helle glutenfreie Mehlmischung

1/2 Päckchen Backpulver

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

120g Schokostreusel (ggf. laktosefrei), je nach Geschmack:
Vollmilch- oder Zartbitter

Für die Himbeer-Käsekuchenfüllung:

150g frische Himbeeren, püriert

2 Eier (Gr. M)

60g Zucker
1 Prise Salz
250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillepuddingpulver

1. Eine ofenfeste, rechteckig Form (ca. 25 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Gerne kann auch eine Springform verwendet werden.

2. Für den Kuchenteig Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und eine dick-cremige Schaummasse herstellen. Alle restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren. Achtung: Der Teig darf nicht zu weich sein, sonst vermischt er sich beim Hochbacken mit der Himbeer-Käsekuchenmasse! Bei Bedarf, wenn größere Eier verwendet werden oder eine andere Mehlmischung, noch etwas 1 – 2 EL glf Mehl zum Teig rühren. Der Teig soll eine geschmeidige Textur aufweisen und weder flüssig noch zäh sein! Den Teig in die Form einfüllen.

3. Für die Himbeer-Käsekuchenfüllung alle Zutaten verrühren und auf den Schokoteig streichen. Auch wenn die Quarkmasse oben aufgestrichen wird, sinkt sie während des Backvorgangs in den Kuchen ein und zeigt sich dann als Füllung!

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 38 – 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen! Wird der Kuchen noch warm aus der Form genommen, so zerfällt dieser leicht!

Anmerkung: Je dick-cremiger der Kuchenteig ist, umso weniger sinkt die Himbeer-Quarkmasse in den Kuchen ein. Je nach verwendeter Mehlmischung kann die Textur des Kuchenteigs variieren.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink tauschen. Auf milchfreie Zartbitter – Schokostreusel zurückgreifen. Für die Füllung Quark durch 200g Seidentofu oder einen Quarkersatz auf Soja- oder Lupinenbasis

ersetzen.



