

Himbeer-Cheesecake mit Brownie Boden

BILDERANLEITUNG



Himbeer- Cheesecake

Rezept für eine Springform Ø 26cm

Brownie-Boden

140g Butter

150g Zartbitterschokolade

50g Vollmilkschokolade

2 Eier

130g Wiener Zucker Braunzucker

1 Prise Salz

130g glattes Mehl

25g Backkakao

½ TL Natron

Käsecreme

650g Frischkäse

200g Wiener Zucker Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

200g Sauerrahm

2 Eier

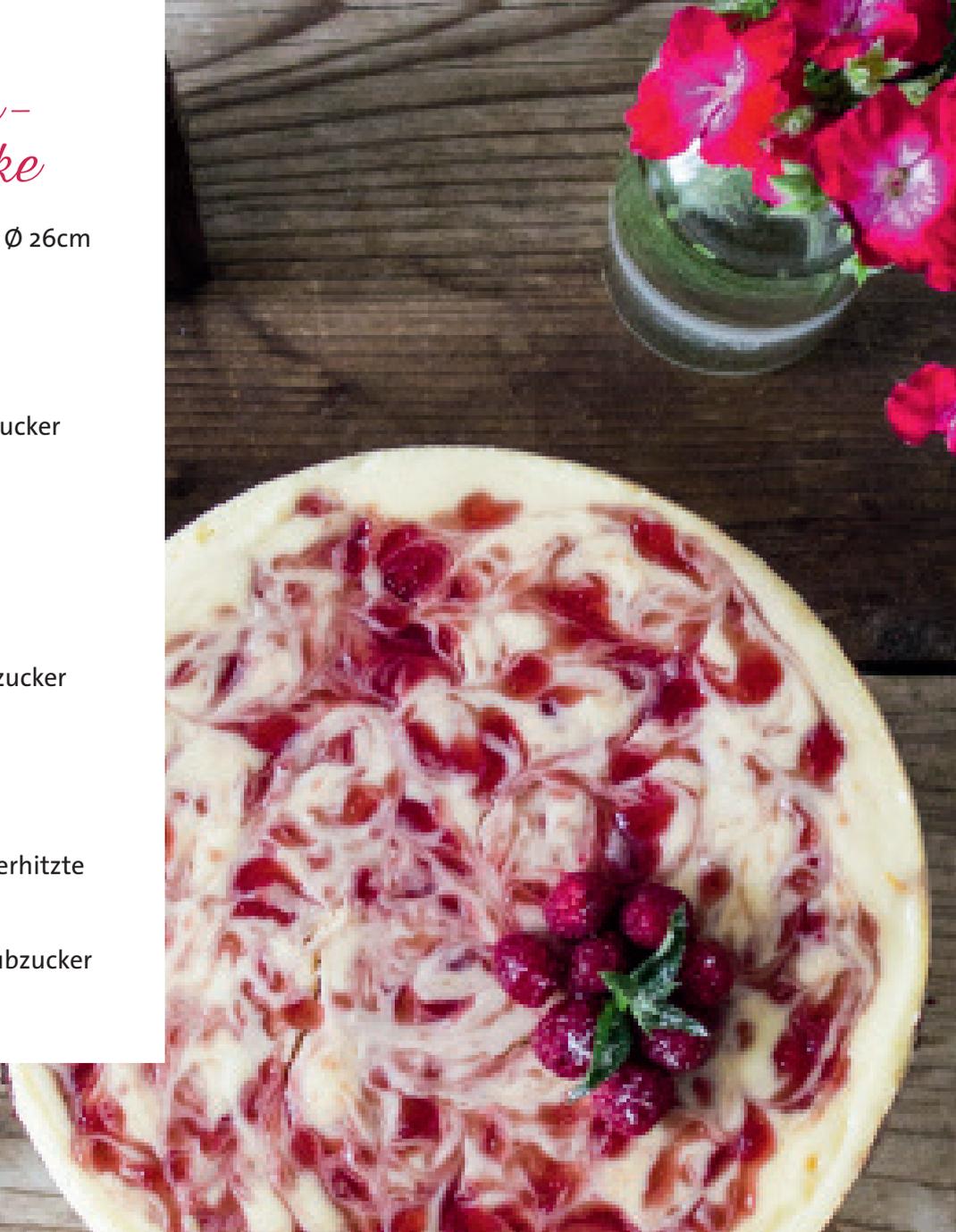
1 große Prise Salz

Himbeerpüree (alternativ: erhitzte

150g Himbeermarmelade)

200g Himbeeren

30g Wiener Zucker Bio Staubzucker



Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Zartbitter- und Vollmilkschokolade in kleine Stücke schneiden und mit der Butter in einen Topf geben. Über einem Wasserbad langsam schmelzen. Eier mit dem Wiener Braunzucker und dem Salz so lange mixen bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. Geschmolzene Schokolade zur Eimasse geben und miteinander verrühren. Mehl mit dem Kakao und dem Natron vermischen und zügig unter die restliche Masse rühren.

Brownie-Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Springform gleichmäßig verteilen. Backblech auf die vorletzte Schiene im Backrohr schieben und für ca. 20 Minuten backen.

Bei der Stäbchenprobe sollte noch etwas Teig am Stäbchen sein. Springform aus dem Backrohr nehmen und den Brownieboden auskühlen lassen.

Für das Himbeerpüree die gewaschenen und abgetropften Himbeeren gemeinsam mit dem Puderzucker in einen Topf geben, pürieren. Pürierte Masse durch ein Haarsieb streichen. Für ca. 8 Minuten erhitzen unter Rühren eindicken lassen.

Für die Käsecreme den Frischkäse mit dem Wiener Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren. Sauerrahm, Eier und Salz hinzugeben. Zutaten zügig verrühren.

Anleitung für den Himbeerswirl

So wird's gemacht:

Die ausgekühlte Springform mit zwei Lagen Alufolie kreuzweise außen umwickeln um diese abzudichten. Auf ein tiefes Backblech stellen. Zwei Drittel der Käsecreme auf dem Brownie Boden verteilen. 2 EL Himbeerpüree auf die Käsecreme tupfen. Darauf die restliche Käsecreme geben und das restliche Himbeerpüree tupfenweise auf der Käsemasse verteilen. Die Tupfen mit einem dünnen Holzstab zu Swirls verziehen.

Das tiefe Backblech ca. 2cm hoch mit kochend heißem Wasser füllen und den Kuchen für 55 Minuten backen. Kuchen aus dem Backrohr nehmen (die Käsemasse ist noch wackelig). Die Alufolie vorsichtig entfernen. Mit einem langen, dünnen Messer entlang des Springformrandes fahren. Cheesecake ca. 1,5 Stunden bei Lufttemperatur auskühlen lassen. Anschließend für mind. 6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Den Springformrand entfernen.

Tipp zum Springformrand:

Es ist wichtig, gleich nach dem Backen mit einem Messer entlang des Springformrandes zu fahren. Damit verhindert man das spätere Reißen der Käsecreme. Der Springformrand muss aber bis zum vollständigen Erkalten auf dem Cheesecake bleiben, am besten bis zum



Videoanleitung
unter
[youtube.com/user/
wienerzuckerAT](https://www.youtube.com/user/wienerzuckerAT)