

# Brownies mit Himbeer-Cheesecake-Topping

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob hacken und mit Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Form leicht fetten und mit Backpapier großzügig auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Eigelb und geschmolzene Kuvertüre-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln kurz unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verstreichen.

## 3 Topping:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

## 4 Belag:

Die tiefgekühlten Himbeeren auf dem Topping verteilen. Kuvertüre grob hacken und darüber streuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Für die Brownie-Backform (27 x 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
80 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Msp. Salz  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln

### Topping:

150 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin  
Feine Speisestärke  
1 EL Zitronensaft  
1 Eiweiß (Größe M)

### Belag:

100 g tiefgekühlte Himbeeren  
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## Tipps aus der Versuchsküche

- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.
- Sie können auch frische Himbeeren verwenden und nach dem Erkalten und Schneiden noch zusätzlich 50 g Himbeeren dekorativ auf die Brownies legen.