



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Brownie-Käsekuchen**

mit Mandarinen



# Zutaten

## Teig

100 g Butter  
100 g Zartbitterschokolade  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
30 g Kakaopulver  
100 g Mehl  
75 g backfeste Schokodrops

## Füllung

125 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
5 Eier  
500 g Magerquark  
200 g Schlagsahne  
200 g Saure Sahne  
1 Limette (Schale & Saft)  
40 g Stärke  
2 Dosen Mandarinen



 25 Min.  60–75 Min.  3–4 Std.

Einen Backrahmen auf 26 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier einschlagen. Den Rand mit Backtrennspray fetten.

### 1 Teig

Schokolade und Butter in einem Wasserbad leicht erwärmen, damit beides schmilzt. **Das Wasser sollte nicht kochen!** Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und verrühren. In einer großen Rührschüssel die Eier verquirlen. Dann die geschmolzene Schokoladen-Butter-Masse einrühren. Mehl, Kakaopulver und backfeste Schokodrops zufügen und kurz einrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Backform beiseite stellen und die Füllung zubereiten.

### 2 Füllung

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker ca. 2 Minuten verrühren. Eier nacheinander hinzufügen und einrühren. Abgeriebene Limettenschale, Quark, saure Sahne, Stärke und den Saft der Limette zufügen und gut verrühren. Anschließend die Sahne unterheben. Die Füllung auf dem Brownie-Teig verteilen. Die Mandarinen abgießen, abtropfen lassen und auf der Füllung verteilen.

### 3 Kuchen backen

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60–75 Minuten backen. Am besten mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe machen: Wenn fast nichts mehr am Stäbchen hängen bleibt, darf der Kuchen aus dem Ofen. Nun gut abkühlen lassen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. So lässt sich der Kuchen am besten schneiden.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

