



## Cheesecake-Brownies mit Himbeeren

### Zutaten

*Für eine Auflaufform mit ca. 25 x 18 cm*

#### **Für den Brownie-Teig:**

150 g Dinkelmehl (Type 630)  
40 g Backkakao (schwach entölt)  
0,5 TL feines Meersalz  
0,5 TL Backpulver  
80 g VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao  
60 g Kokosöl + etwas mehr  
60 g Rohrzucker  
160 ml Mandeldrink o. Ä.  
100 g Apfelmark  
1 Eiweiß  
100 g frische Himbeeren (oder TK)

#### **Zutaten für die Cheesecake-Masse:**

200 g Doppelrahmfrischkäse  
1 Eigelb  
40 g Rohrzucker

### So wird's gemacht

**01** Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

**02** Mehl, Kakao, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel gut vermengen.

**03** Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit dem Kokosöl in einem kleinen Topf bei leichter Hitze schmelzen lassen. Dann den Zucker dazugeben, verrühren und für 1 Minute miterhitzen.

**04** Dann die Platte ausschalten, nach und nach die Mandeldrink und anschließend das Apfelmark unterrühren.

**05** Ein Ei trennen und das Eiweiß gut mit der Schokoladenmasse vermengen. Das Eigelb für die Cheesecake-Masse beiseite stellen.

**06** Die Schokoladenmasse zur Mehlmischung geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Zwei Drittel des Teiges in der leicht gefetteten Auflaufform verteilen.

**07** Für die Cheesecake-Masse den Frischkäse mit Eigelb und Rohrzucker in einer weiteren Schüssel glattrühren. Mit einem Löffel portionsweise auf dem Brownie-Teig verteilen. Nach Belieben mit dem übrigen Brownie-Teig bedecken und für eine leichte Marmorierung mit einer Gabel durchziehen.

**08** Zum Abschluss die Himbeeren auf dem Brownie-Teig verteilen und etwas in den Teig drücken.

**09** Die Auflaufform auf mittlere Schiene ca. 25 – 35 Minuten backen (je nach Größe der Form). Wenn die Oberfläche der Brownies durchgebacken ist, können sie aus dem Ofen genommen und etwas abgekühlt werden lassen. Noch leicht warm servieren.