



OVO

1. AUGUST KIRSCHEN CHEESECAKE BROWNIES



ZUBEREITUNG 1. AUGUST KIRSCHEN CHEESECAKE BROWNIES

ZUTATEN

Brownie Teig:

- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 120 g Ovomaltine Schokolade,
noir
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 1 dl Milch

Cheesecake:

- 300 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 2 EL Zucker oder nach
Geschmack
- 2 EL Maisstärke
- ½ TL Vanilleextrakt
- 500 g Kirschen, halbiert,
entsteint

ZUBEREITEN

Den Ofen auf 175 °C Unter- Oberhitze vorheizen. Eine ca. 18 cm x 29 cm Backform leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.

Brownie Schicht:

Die Butter mit der Ovomaltine Schokolade in einer Pfannevorsichtig schmelzen.

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Eier und Milch vermischen, unter den Teig rühren.

Die geschmolzene Schokoladenbutter hinzugeben und alles kurz verrühren, sodass ein homogener Teig entsteht.

Cheesecake Schicht:

Alle Zutaten ausser die Kirschen für den Cheesecake in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Handmixer cremig mixen.

Cheesecake Brownies schichten:

Zuerst den Brownie Teig in die vorbereitete Backform geben.

Anschliessend vorsichtig den Cheesecake Teig darauf verteilen.

Die Kirschen für den 1. August so auf den Teig geben, dass in der Mitte ein weisses Kreuz entsteht. Zubereitung ohne Kreuz: Die Kirschen auf dem Teig verteilen und nach Belieben mit einer Gabel marmorieren.

Die Ovo Kirschen Cheesecake Brownies für 60 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Vollständig abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.