

# Strawberry-Cheesecake-Brownies

24 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Rechteckige Backform (38 x 25 cm):

#### Teig:

200 g Zartbitterschokolade  
200 g Butter oder Margarine  
4 Eier  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
100 g Mandeln, gemahlen  
150 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver

#### Belag:

125 g Erdbeeren  
400 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)  
250 g Quark (20% Fett i. Tr.)  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot

#### Zum Verziehen:

12 Stk. Erdbeeren (etwa 250g)  
30 - 50 g dunkle Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade hacken, zusammen mit der Butter oder Margarine in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse abkühlen lassen.

Für den Belag Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

Rechteckige Springform (38 x 25 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Teig:

Eier mit Zucker, Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) dick schaumig schlagen. Abgekühlte Butter-Schoggi-Masse unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen unterrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen.

**3 Belag:**

Frischkäse, Quark, Zucker, Vanille-Zucker, pürierte Erdbeeren und etwas rote Speisefarbe in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Belag vorsichtig auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

**4 Verzieren:**

Erdbeeren waschen, halbieren und trocken tupfen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Erdbeeren bis fast zu den Blättchen eintauchen und auf einem Backpapier erkalten lassen.

Kuchen aus der Form lösen und in etwa 24 Stücke schneiden. Pro Stück eine Schoggi-Erdbeere auflegen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Wenn es noch etwas bunter sein darf, die Erdbeeren gleich nach dem Eintauchen in die Kuchenglasur mit Streudekor bestreuen.