# Monika Nagls Rezept: Himbeer Cheesecake Brownies mit Mascarpone und Butter

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und die Schokolade in einem Topf langsam zum Schmelzen bringen und anschließend etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Eier, weißen Zucker, braunen Zucker, Vanillepaste und Salz aufschlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Backkakao, Schokochunks und Backpulver vermengen. Die beiden Mischungen nun miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Zum Schluss das Butter-Schoko-Gemisch unterrühren.
5. Circa 2/3 des Teiges in das vorbereitete Backblech füllen und glatt streichen.
6. Für die Cheesecake-Masse Frischkäse, Mascarpone, Eier, Puderzucker und Vanillezucker kurz aber kräftig vermengen. Die Masse auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen.
7. Den restlichen Brownieteig in Klecksen auf die Cheesecake-Masse geben und mit einer Gabel leicht marmorieren.
8. Himbeeren darauf verteilen und leicht andrücken.
9. Zu guter Letzt im vorgeheizten Backofen circa 20 - 30 Minuten backen.

## Zutaten

*Für den Brownie:*

- 250 g GOLDSTEIG Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 80 g Zucker weiß
- 80 g Zucker braun
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 100 g backfeste Schokochunks
- 1/2 TL Backpulver

*Für die Cheesecake-Masse:*

- 200 g Frischkäse
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 2 Ei
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Himbeeren