



## Schoko-Käsekuchen

---

Klassischer Käsekuchen mit einer leckeren Schicht Schokolade über der Quarkmasse. Rezept für eine 26cm Springform.

### Zutaten:

---

125g Butter  
225g Mehl  
1 gehäufter Teelöffel Backpulver  
250g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßlöffel Kakao zum Backen  
3 Eier  
1 Packung Doppelrahm Frischkäse a 200g  
1 Packung Sahnequark a 250g  
250g Schlagsahne  
30g Speisestärke

300g Zartbitter-Schokolade (3 Tafeln)  
25g Kokosfett

Fett und Paniermehl für die Springform

### Zubereitung

---

Butter schmelzen und abkühlen. Mehl mit Backpulver, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und dem Kakao mischen. Die geschmolzene Butter zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den fertigen Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für eine Stunde ruhen lassen.

Springform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Mürbeteig zu einer Platte auswalzen und die Teigplatte in die Form drücken. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 170 bis 180 Grad).

Eier, restlichen Zucker und Vanillezucker zu einer Creme schlagen. Frischkäse, Quark und etwa 50g Sahne zur Eiercreme geben und zusammen mit der Stärke glatt rühren.

Käsemasse auf den vorbereiteten Teig geben und glatt streichen. Den Käsekuchen für etwa eine Stunde backen.

Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form nehmen. Den gebackenen Käsekuchen einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schokolade klein brechen und mit der Sahne und dem Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und verrühren. Die flüssige Schokolade etwa 15 Minuten abkühlen lassen und dann über die Quarkmasse des gebackenen Käsekuchens geben und gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank auskühlen, bis die Schokoladenmasse



vollständig erstarrt ist. Der Schoko-Käsekuchen ergibt 16 Stücke.