



## Schoko-Käsekuchen

---

Gebackener Käsekuchen bei dem die Quarkschicht mit Zartbitter-Schokolade verfeinert wird.

### Zutaten:

---

125g Butter  
250g Mehl  
225g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
200g Zartbitter-Schokolade  
500g Magerquark  
400g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack  
125g Schlagsahne  
Puderzucker und Kakaopulver zum bestreuen

### Zubereitung

---

Butter, 75g Zucker, Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und eine Prise Salz mit Knethaken verkneten. Anschließend kurz mit der Hand zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Etwas Teig abteilen und im Kühlschrank für die weitere Verwendung lagern. Den Rest zu einer Teigplatte ausrollen. 26cm Springform fetten und mit dem Teig auslegen, den Rand etwa 4cm hoch andrücken. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Schokolade fein raspeln. 150g Zucker, 4 Eier und 1 Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. Quark, Frischkäse und Puddingpulver unterrühren. Zuletzt die geraspelte Schokolade unterziehen.

Quarkmasse auf den Mürbeteig geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 60 Minuten backen. den Kuchen nach dem backen für weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Den Rest Teig einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit kleinen Ausstechern Blüten oder Sterne (je nach Jahreszeit) ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und die ausgestochenen Dekoteile für 8 Minuten bei 175 Grad backen. Ausgekühlte Dekoteile mit Puderzucker oder Kakao bestäuben.

Vor dem servieren die Sahne steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und den Kuchen rundherum mit Sahnetuffs verzieren. jeden Sahnetuff mit einem gebackenen Deko-Stück krönen.