Artikel vom 10.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mandel-schoko-kaesekuchen

Mandel-Schoko-Käsekuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für zwölf Stück):

Boden und Streusel: 125 g Butter,

20 g gehackte Mandeln,

100 g gemahlene Mandeln,

100 g brauner Zucker,

140 g Mehl,

½ TL Salz,

1 ½ EL Kakaopulver,

Backpapier.

Füllung: 150 g Vollmilch-Kuvertüre,

100 g Mandelmus,

80 g brauner Zucker,

250 g Magerquark,

3 Eier,

200 g Schlagsahne.

Topping: 50 g Vollmilch-Kuvertüre,

50 g gehobelte Mandeln.

Zubereitung: Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter, Nüsse, Zucker, Mehl und Salz mit einem Löffel zu groben Streuseln verarbeiten. Eine Hälfte mit dem Kakaopulver mischen und auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und festdrücken, 30 Minuten kaltstellen. Die restlichen Streusel ebenfalls kaltstellen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Boden im heißen Ofen etwa 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und über heißem Wasserdampf schmelzen, abkühlen lassen. Mandelmus und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Erst die flüssige Schokolade dann den Quark unterrühren. Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Füllung auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Die restlichen Streusel über der Füllung geben und mit den gehobelten Mandeln abschließen. Kuchen im Backofen etwa 45 bis 50 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Restliche Kuvertüre wieder über Wasserdampf schmelzen und über dem Kuchen verteilen.