Artikel vom 06.09.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:34 Uhr

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

Schoko-Käsekuchen mit Salzbrezeln



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):
Mürbteig:
200 g Butter,
1 Ei,
40 g Kakao,
300 g Mehl,
70 g Zucker,
1 P Vanillezucker.
Streusel:
40 g Salzbrezeln,
50 g Zartbitterkuvertüre,
150 g Mehl,
1 EL Kakao,
75 g Butter,
30 g Zucker,
1 Prise Salz.
Käsekuchenmasse:
150 g Kuvertüre,
4 Eier,

175 g Zucker,
300 g Frischkäse,
500 g Magerquark,
90 g Speisestärke,
2 EL Kakao.

Zubereitung:

Für den Mürbteig Mehl und Kakao mischen. Die restlichen Zutaten dazu geben und mit den Knethacken verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen circa 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Streusel die Brezeln grob zerbröseln und die Kuvertüre grob hacken. Mehl, Kakao, Butter, Zucker und Salz mit den Knethacken vermischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die gehackte Kuvertüre und Salzbrezeln untermengen. Für die Käsekuchenmasse die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß in den Kühlschrank stellen. Das Eigelb mit 100 g Zucker cremig rühren. Frischkäse und Quark unterrühren. Stärke und Kakao mischen, auf die Käsekuchenmasse sieben und vorsichtig unterheben. Die flüssige Schokolade unterheben. Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Käsekuchenmasse heben. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig noch einmal verkneten und portionsweise in der Form flach drücken, sodass der ganze Boden und der Rand mit Teig bedeckt ist. Die Käsekuchenmasse in die Springform geben und die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen circa 60 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Julia Ernsting