LZ-Rheinland

Artikel vom 17.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 06:36 Uhr

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

Schoko-Vanille-Käsekuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Mürbeteig:

250 g Mehl

50 g Kakao

75 g Zucker

200 g Butter

1 Ei

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

Käsekuchenmasse:

500 g Quark (20 %)

500 g Mascarpone

200 g Zucker

3 Eier

1 P Vanillepuddingpulver

1 P Vanillezucker

100 g Zartbitterkuvertüre

2 EL Kakao

½ Flasche Rumaroma

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in Folie gewickelt 30 Minuten kaltstellen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Fläche ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Den restlichen Teig portionsweise zu Rollen formen und am Rand der Springform flach drücken, sodass die ganze Springform mit dem Teig ausgekleidet ist. Quark, Mascarpone, Zucker, Eier, Puddingpulver und Vanillezucker verrühren. Die Hälfte der Käsekuchenmasse in eine extra Schüssel geben. Die abgekühlte aber noch flüssige Kuvertüre langsam unterrühren. Zum Schluss noch den Kakao und Rumaroma

dazugeben.

3 EL der dunklen Käsekuchenmasse in einen Spritzbeutel geben und zur Seite stellen. Die restliche dunkle Käsekuchenmasse auf den Mürbeteig geben und glattstreichen. Die helle Käsekuchenmasse mit einem Löffel in kleinen Portionen flächig auf die dunkle Käsekuchenmasse geben und glattstreichen. Ein kleines Stück der Spitze des Spritzbeutels abschneiden und die dunkle Käsekuchenmasse in gleichmäßigen Kreisen auf den hellen Käsekuchen spritzen. Dabei zwischen den einzelnen Kreisen circa 2 cm Abstand halten. Mit einem Schaschlikspieß von innen nach außen in gleichmäßigen Abständen ein Muster ziehen. Den Kuchen 55 bis 60 Minuten auf unterer Schiene backen, sodass der Rand hellbraun ist. Anschließend im ausgeschalteten Backofen noch 20 Minuten stehen lassen. Den Käsekuchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen und erst dann aus der Springform lösen.

Julia Ernsting