

Schoko Käse Kuchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Maria Micaela Tolosa Leonhard

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen
Springform 26cm durchmesser einfetten und den Boden mit
backpapier auslegen.

Zutaten für die Käsemass

2Eier
100g Zucker
200g saure Sahne
1 Bio Zitrone (nur die Schale)
250g Magerquark
230g doppelrahmfrischkäse
25g Mehl Typ 405

Aus diesen Zutaten eine Käsemasse herstellen und vorerst zu
Seite stellen.

Zutaten für den schoko Teig

100g Zucker
100g weiche Butter
2 Eier
50ml Milch
150g Mehl
27g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker in eine Schüssel schaumig rühren.. Dann nach und nach die Eier und Salz dazu geben.

Jetzt kommt Handarbeit! (oder das Unterhebrührelement)
Kakao, Mehl mit Backpulver Löffel weise unter arbeiten und die Milch im abwechsel dazu geben. So lange mit der Hand rühren, dass eine glatte Masse entsteht. Der Teig ist nicht fest!

Den schoko Teig in die Form geben und nach außen hin etwas verteilen dass ein kleiner Rand entsteht. Danach die Käsemasse dazu geben und das ganze bei 180°C Umluft 30 min backen. Dann auf 150°C runter schalten und 20-25 min fertig backen.

Gutes Gelingen ☺♥☺