

Schokokuchen mit Cheesecake-Füllung

Gesamtzeit
1:30 StundeZubereitung
30 MinutenSchwierigkeit
MittelEnergie 529 kcal
Fett 24.8 g
Eiweiß 13.6 g
Kohlenhydrate 61.5 g

ErnährWert

Zubereitung

1

Du brauchst
Sieb

Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller). Quark in ein sehr feines Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

2

Du brauchst
Handmixer

Schokolade schmelzen. Butter, 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 75 ml Milch unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Kakaopulver unterrühren.

3

2 Eier und 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. Abgetropften Quark und Stärke unterrühren.

Zutaten für 12 Stücke

500 g Magerquark
150 g dunkle Schokolade
250 g weiche Butter
350 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier (Größe M)
350 g Mehl
2 TL Backpulver
125 ml Milch
4 EL Kakaopulver
20 g Speisestärke
etwas Fett
etwas Mehl

Utensilien

Sieb
Handmixer
Springform 26 cm



Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte

4

Du brauchst
Springform 26 cm

Eine Springform mit Rohrboden (26 cm Ø; 2,75 Liter Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Ca. die Hälfte des dunklen Teigs in die Form füllen. Teig am Rand etwas hoch streichen, in die Vertiefung die Käsemasse gießen. Übrigen Teig mit 50 ml Milch verrühren und vorsichtig auf der Käsemasse verteilen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!).

□



Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte