

# Schoko-Käsekuchen

---



## **Zutaten (26cm Springform – 12 Portionen):**

### **Boden:**

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter

### **Füllung:**

- 600 g Frischkäse
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1/2 Prise Salz
- 20 g Backkakao
- 1 Pkt. Schokopuddingpulver
- 100 ml Orangensaft
- 150 g Blockschokolade (Vollmilch)

### **Belag:**

- 250 g Quark
- 50 g Blockschokolade (Vollmilch)
- 20 g Nougatcreme
- 20 g Schokostreusel

**Zubereitung:**

Springform fetten und Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Butterkekse fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln verkneten. Keksmasse auf den Springformboden geben, gleichmäßig verteilen und andrücken. Springform für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend abkühlen lassen.

Unterdessen den Belag zubereiten. Hierzu die Blockschokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Orangensaft zufügen, zu einer homogenen Masse verrühren und etwas erkalten lassen.

Eier mit Zucker vermischen und 4 Minuten aufschlagen. Schokolademasse nach und nach zugeben und unterrühren. Frischkäse zufügen und unterarbeiten.

Puddingpulver mit Backkakao mischen, zufügen und ebenfalls einrühren. Die Masse auf den Keksboden füllen, verteilen und für 60 Minuten auf die unterste Schiene in den Backofen geben.

Den Kuchen nach der Backzeit auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Zuletzt den Belag zubereiten. Hierzu Blockschokolade ebenfalls über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit der Nougatcreme zum Quark geben. Alles sorgfältig verrühren und auf die erkaltete Kuchenoberfläche streichen.

Kuchen mit Schokoladenstreuseln dekorieren und servieren.

**Tipp:**

Wer es etwas herber mag, nimmt Zartbitterschokolade.

***Nährwertangaben: 460 kcal pro Stück., 40 g KH pro Stück***