

Käsekuchen - Schoko

Kategorien: Backen, Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen (*)

50	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
4		Eier
750	Gramm	Magerquark
2	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Griess
1	Teel.	Backpulver, gestrichen Puderzucker zum Bestaeuben

Anleitung:

(*) Zutaten fuer eine Tarte- oder Quicheform

1. Kuvertuere im heissen Wasserbad schmelzen, mit Butter und Zucker in einer Schuessel zu einer cremigen Masse verruehren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unter die Schokocreame ziehen. Quark abtropfen lassen und unterruehren. Kakao, Zimt, Staerke und Backpulver mit dem Griess mischen. Unter die Quarkcreame ruehren.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form einfetten und mit Griess ausstaeuben. Eiweisse steif schlagen und unter die Masse heben. Den Teig in die Springform fuellen und im heissen Ofen bei 180°C etwa 1 Stunde lang goldgelb backen. Den Kuchen in der Form auftischen. Schmeckt auch lauwarm koestlich. Mit Puderzucker bestaeuben.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit 60 Min.

Pro Portion ca. 423kcal, 24,8 g F,18,1 EW, 31,6 g KH;