

Käsekuchen am Stiel

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Teig

200g	Mehl
90g	Butter (Raumtemperatur)
75g	Zucker
1	Ei
1	Prise Salz

Füllung

4	Eier
500g	Magerquark
300g	Frischkäse
200ml	Schlagsahne
150g	Zucker
30g	Speisestärke
1 TL	Bourbon Vanillezucker oder Vanilleextrakt
1kg	weiße Kuvertüre
Ggf.	etwas Kokosöl
12	Cake Pop Stile (oder Eisstiele)



Deko

Wer mag: Lebensmittelfarbe

Macarons

Frische Beeren / gefriergetrocknete Beeren

Zubereitung

Teig

1. Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen. Der Kneteteig sollte weich und nicht klebrig sein und etwa 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
2. Die 26cm Durchmesser Backform mit Butter einreiben und mit einer dünnen Schicht Mehl bedecken. Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf den Boden der Kuchenform verteilen. Mit der anderen Hälfte zwei dünne Rollen ausrollen und an den Seiten der Kuchenform drücken und mit dem Mürbeteig am Boden zusammendrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.

Käsekuchenfüllung

1. In einer Schüssel Magerquark, Frischkäse, Schlagsahne, Eier, Zucker, Vanille und Speisestärke vermengen und in die Kuchenform füllen.
2. Die überstehende Kruste abschneiden.
3. Den Käsekuchen 60 Minuten bei 150°C Umluft backen, dann die Hitze auf 170°C erhöhen und weitere 15 Minuten backen. Den Ofen ausschalten, leicht öffnen den Käsekuchen 15 Minuten darin abkühlen lassen. Danach herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
4. Den Kuchen im Kühlschrank kühlen und in 12 oder 16 Stücke schneiden. In jedes Stück einen Cake Pop Stiel oder Eisstiel stecken und am besten noch drei Stunden einfrieren – so sitzen die Stiele richtig schön fest.

Kuvertüre und Deko

1. Die Kuvertüre in feine Stücke schneiden und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel im Wasserbad bei max. 38° C schmelzen.
2. In Gläser füllen, die so groß sind, dass ein Kuchenstück eingetaucht werden kann. Wer mag: Die weiße Kuvertüre mit Lebensmittelfarbe bunt einfärben.
Tipp: Wird die Kuvertüre durch die Lebensmittelfarbe zu hart, einfach etwas Kokosöl einrühren. Dann wird die Schokolade wieder geschmeidiger.
3. Die gefrorenen Käsekuchenstücke in die Schokolade eintauchen, überschüssige Schokolade vorsichtig abstreichen, mit Macarons und Beeren dekorieren und trocknen lassen.

Guten Appetit!