

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 14.01.2022

Schoko-Käsekuchen

Für 12 Personen

Zutaten

Für den Mürbeteig

100 g Butter
40 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
110 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver (6 g)
40 g Mandeln, gemahlen

Für die Quarkfüllung

120 g Zartbitterkuvertüre
500 g Speisequark (40%)
250 g Mascarpone
250 g Frischkäse
200 g Zucker
3 Eier (Größe M)
40 g Speisestärke (alternativ
Vanillepuddingpulver)
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz

Außerdem

1 Springform (Ø 26 cm)
Butter für die Form

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einfetten.
2. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker, Ei, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel verrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Mit Mandeln vermischen und zur Eimasse geben. Alles zu einem Teig verkneten.
3. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Den Boden der Springform z.B. mit Hilfe des Springformrands ausstechen und den ausgestochenen Boden in die vorbereitete Springform legen. Mürbeteigboden im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.
4. Vorgebackener Mürbeteigboden aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
5. Den Springformrand mit etwas Butter einfetten. Den restlichen Teig ca. 3 cm am Springformrand entlang hochdrücken.
6. **Für die Quarkfüllung** die Zartbitterschokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.
7. Speisequark mit Mascarpone, Frischkäse, Zucker, Eiern, Speisestärke, Vanillezucker und Salz glatt verrühren.
8. Die Hälfte der Quarkmasse mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren und 2-3 Esslöffel davon beiseitestellen.
9. Etwas dunkle Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben. Dann die gleiche Menge helle Quarkmasse darauf geben. Die beiden Quarkmassen im Wechsel einfüllen. Dabei darauf achten, dass die letzte Schicht die helle Quarkmasse ist.



10. Die beiseite gestellte dunkle Quarkmasse in eine kleine Spritztüte füllen und auf den Kuchen von innen nach außen spiralförmig spritzen.
11. Mit Hilfe eines Schaschlikspießes von der Mitte des Kuchens nach außen in gleichmäßigen Abständen ein Muster ziehen. Den Vorgang in den Zwischenräumen von außen nach innen wiederholen.
12. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 55 bis 60 Minuten backen.
13. Den Käsekuchen nach dem Backen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.