

## Sonntagskuchen

**Lucia Kranz**  
**Sacher-Käsekuchen**

**Freitag, den 19.04.2024**  
**Für 12-16 Stücke**

### Zutaten:

#### Für den Boden:

100 g Butter  
250 g Kakao-Butterkekse  
1 Glas Aprikosenkonfitüre (ohne Stückchen, FM 225 g)

#### Für die Käsekuchenmasse:

240 g Zartbitterkuvertüre  
5 Eier (Größe M)  
1000 g Doppelrahm-Frischkäse  
180 g Puderzucker  
3 EL Backkakao  
2 TL Vanilleextrakt

#### Für die Glasur:

150 g Zartbitterkuvertüre  
150 g Schlagsahne

#### Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)  
Einmalspritzbeutel



### Zubereitung:

1. **Für den Boden** Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.
2. Kekse in einem Standmixer fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerkleinern.
3. Keksbrösel mit einem Silikonschaber unter die Butter rühren.
4. Bröselmischung in eine Springform (Ø 26 cm) geben und den Boden leicht andrücken.
- Lucias Tipp:** Die Bröselmischung lässt sich bestens mit dem Boden eines **ebenen** Glases andrücken.
5. Aprikosenkonfitüre in eine Schüssel geben, glattrühren, in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze mit einer Schere nicht zu groß abschneiden und von der Mitte aus schneckenförmig auf den Bröselboden spritzen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. **Für die Käsekuchenmasse** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einen Schlagkessel (oder eine Schüssel) geben.
- Lucias Tipp:** Weniger Arbeit haben Sie mit Kuvertürechips, diese bekommen Sie im gut sortierten Supermarkt oder im Internet.
8. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
9. Eier, Frischkäse, Puderzucker, Kakao und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren.
10. Käsekuchenmasse in die Springform füllen.
11. Im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 60 Minuten backen.
12. Käsekuchen mit einem scharfen Messer vom Rand der Form lösen und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.
13. **Für die Glasur** Kuvertüre mit einem großen Messer grob hacken.
14. Sahne in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Kuvertüre zugeben und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen.
15. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, den Topf von der Kochstelle nehmen.
16. Käsekuchen aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte platzieren. Schoko-Glasur langsam über den Käsekuchen verteilen, abkühlen und fest werden lassen. Kuchen in Stücke schneiden.