

Kuhflecken-Käsekuchen

Zeit gesamt

1h 10min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	50 g
Eier	5 St.
Zucker	180 g
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g

Vanillepuddingpulver 1 Päckchen

Schokoladenpuddingpulver

Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.
- 2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig schlagen. Quark unterrühren. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und in 2 Portionen locker unter die Quarkmasse heben. Creme in 2 Portionen teilen.
- 3. Vanillepuddingpulver auf eine Portion sieben und unterziehen. Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Durchmesser) streichen.
- 4. Flüssige Schokolade zur zweiten Cremehälfte geben. Schokopuddingpulver darübersieben und beides vorsichtig unterziehen. Mit einem großen Löffel einige Vertiefungen in die Vanillecreme drücken und Schokocreme als unregelmäßige Kleckse darauf verteilen.
- 5. Käsekuchen im Backofen ca. 30 Min. backen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und Kuchen weitere ca. 15–20 Min. backen. Dabei zum Ende die Kuchenoberfläche bei Bedarf locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuhflecken-Käsekuchen ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: wenn du den Kuchen etwas süßer magst, kannst du statt Zartbitter auch Vollmilch Schokolade verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	154 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g