

Käsekuchen mit Schoko-Swirl für Shari und André Dietz

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl
60 g Zucker
Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
100 g weiche Butter

Für die Quarkmasse

600 ml Milch
2 Pk. Vanillepuddingpulver
1 kg Magerquark
200 g Zucker
2 Eier
1 Vanilleschote oder 2 TL Vanille-Extrakt
200 ml neutrales Öl

Für den Swirl

100 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

1. Dazu vermischt ihr Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker und gebt die weiche Butter dazu.
2. Alles zu einem Teig verkneten.
3. Springform mit Backpapier auslegen, Teig am Boden festdrücken und mehrfach mit einer Gabel einstechen.
4. Dann backt ihr den Teig für ca. 13 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.
5. Gebt die Schokolade in eine kleine Schüssel und schmelzt sie vorsichtig im Wasserbad. Lasst die Schoki danach ruhig etwas abkühlen.

- 6.** Für die Quarkmasse verrührt ihr das Puddingpulver mit einem Teil der Milch. Den Rest Milch gebt ihr danach dazu. Genauso wie den Quark, den Zucker und die Eier. Jetzt halbiert ihr die Vanilleschote längs, kratzt mit einem Messer das Mark heraus und verrührt es mit der Quarkmasse. Oder ihr gebt 2 TL Vanille-Extrakt dazu. Das funktioniert auch wunderbar. Jetzt kommt das Öl dazu. Diese ganzen Zutaten müssen mehrere Minuten miteinander verrührt werden, damit sich das Öl mit dem Rest der Masse verbindet.
- 7.** Wenn der Mürbeteig fertig ist, schüttet ihr die flüssige Quarkmasse auf den heißen Teig. Zum Schluss verteilt ihr die noch flüssige Schokolade mit einem Löffel auf der Masse und rührt sie mit einer Gabel leicht unter die Oberfläche. Ähnlich wie beim Marmorkuchen.
- 8.** Stellt die Springform jetzt auf ein Backblech und schiebt das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen. Der Kuchen wird 70 Minuten lang bei 160 Grad Ober-/Unterhitze gebacken. Wenn ihr ihn aus dem Ofen holt, darf die Masse in der Mitte ruhig noch ein kleines bisschen „wackeln“.