Rezept

Schoko-Käsekuchen

Ein Rezept von Schoko-Käsekuchen, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
150 g	weiche Butter
150 g	Bitter-Schokolade
5	Eier
200 ml	Milch
100 g	Zucker
100 g	Zucker
1	gute Prise Salz
	Fett für die Form
1	Bio-Zitrone
1 Päckchen	Schokoladen-Puddingpulver zum Kochen
750 g	Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit den Fingern zu Streuseln reiben. Zwei Drittel davon als Boden in die Form drücken. Form und restliche Streusel kalt stellen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Für die Füllung Schokolade zerbröckeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zitrone heiß waschen, trockentupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Eier trennen. Puddingpulver mit der Milch glatt rühren. Mit Quark, lauwarmer Schokolade, 50 g Zucker, Eigelben, Zitronensaft und -schale verrühren. Eiweiße mit restlichem Zucker dick-cremig schlagen und behutsam unter die Quarkcreme heben.

3. Füllung auf dem Streuselboden verstreichen. Restliche Streusel darüber streuen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 1 Std. backen, dabei eventuell zwischendurch abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen.