

Rezept

Weißer-Schoko-Käsekuchen

Ein Rezept von Weißer-Schoko-Käsekuchen, am 15.05.2025

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 100 g Butter | 400 g Doppelkekse (z. B. Prinzenrolle) |
| 2 EL Kakaopulver | 300 g weiße Schokolade |
| 600 g Doppelrahm-Frischkäse | 200 g Schmand |
| 100 g Zucker | 2 Pck. Vanillezucker |
| 3 Eier (M) | 1 Prise Salz |
| Butter und Mehl für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz darüberrollen, bis feine Brösel entstanden sind. Mit dem Kakao und der Butter mischen. Die Brösel auf dem Boden der Springform verteilen und flächendeckend zu einem kompakten Boden andrücken.
3. Schokolade bei geringer Hitze schmelzen lassen. In einer Rührschüssel den Frischkäse, den Schmand, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Schokolade dazugeben, unterrühren.
4. Die Schoko-Käsemasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. backen, dann den Ofen ausschalten und den Kuchen darin noch 15 Min. ruhen lassen.
5. Den fertigen Schoko-Käsekuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und am besten über Nacht durchziehen lassen.