



Ich liebe Käsekuchen und besonders diese süßen kleinen Cheesecake Sticks. Die Häschen passen einfach perfekt zu Ostern und die Blümchen machen Lust auf den Frühling. Den Käsekuchen könnt ihr passend zur Ruby Schokolade auch noch mit gefriergetrockneten Himbeeren verfeinern und bei der Dekoration könnt ihr, auch gemeinsam mit Kindern, eurer Kreativität freien Lauf lassen. Ich habe zwei Kuchen zubereitet, der Umrechner gilt also für zwei Formen der eingestellten Größe.

**Zubereitungszeit:** 1 h

**Back-/Kochzeit:** 55 min

**Kühlzeit:** 3 h

**Temperatur + Heizart:** 170°C, O/U

**Backform:** Rund

**Durchmesser:** 20 cm

## ZUTATEN

### MÜRBETEIG

- 240 g Butter (kalt)
- 120 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 360 g Mehl
- 1 Ei / Eier

### KÄSEKUCHENMASSE

- 150 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 Ei / Eier
- 1 TL Zitrone / Zitronen (Saft)
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 240 g Sahnejoghurt
- 240 g Sahne
- 50 g Speisestärke

### DEKORATION

- 800 g Ruby Kuvertüre
- 800 g weiße Kuvertüre

## ZUBEREITUNG

### MÜRBETEIG

Schneide die Butter in grobe Stücke und verknete sie mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt. Füge das Mehl und Ei hinzu und verknete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Drücke ihn flach in einen Teller, decke ihn ab und stelle ihn für etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

## **KÄSEKUCHENMASSE**

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt etwa 3 Minuten cremig und füge nach und nach die Eier hinzu – rühre dabei jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Gib nun den Zitronensaft, Quark, Joghurt, die Sahne und Stärke dazu und verrühre die Masse klümpchenfrei.

## **OFEN VORHEIZEN**

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Stelle zwei gleichgroße Backringe mit Springformboden und Dauerbackfolie darauf.

## **KUCHEN BACKEN**

Knete den Mürbeteig kurz durch und forme etwa 3 cm dicke Rollen. Drücke diese als Kuchenrand in die Backformen und ziehe den Rand etwa 3-4 cm hoch. Verteile den restlichen Teig auf dem Boden der Backformen. Drücke den Teig flach hinein, rolle ihn mit einem Backformroller gleichmäßig aus und gieße die Käsekuchenmasse hinein. Klopfe das Blech 4-5 Mal auf die Arbeitsplatte, damit die Luft aus den Kuchen ausgeklopft wird. Stelle die Kuchen in die untere Einschubleiste und backe sie für etwa 55 Minuten. Schalte den Ofen aus, lasse die Kuchen etwa eine Stunde darin abkühlen und nimm sie dann erst heraus.



Du kannst die Käsekuchen auch mit Dampfbackstufe backen, dazu habe ich die ersten 30 Minuten mit Dampfzugabe gebacken, diese dann abgestellt und die Kuchen für weitere 25 Minuten gebacken.

## **KUCHEN KÜHLEN UND SCHNEIDEN**

Lasse die Kuchen abgedeckt bei Raumtemperatur komplett abkühlen und stelle sie dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Löse die Käsekuchen aus der Form heraus, schneide sie jeweils in 8 gleichmäßige Stücke (markiere sie zum Beispiel gerne mit dem Torteneinteiler, damit sie gleichmäßig groß werden) und stecke in jeden Käsekuchen einen Eisstiel hinein. Friere die Käsekuchenstücke etwa 3 Stunden ein.

## **KUVERTÜRE TEMPERIEREN**

Temperiere die Kuvertüren mit der Impfmethode. Schmilz dafür jeweils etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Gieße die Kuvertüren jeweils in einen hohen Messbecher oder in ein hohes Gefäß (z. B. Edelstahl Spritzbeutelständer).

## **TOPPINGS**

Ich habe mich für folgende Toppings entschieden, hier kannst du aber ganz nach Belieben auswählen und variieren:

Hasen-Elemente aus Fondant, Zuckerschrift, gehackte Pistazien und Dekorblüten (Oblaten)

## **KUCHENSTICKS DEKORIEREN**

Tauche nun einen Käsekuchen am Stiel in die Kuvertüre ein und lasse ihn kurz abtropfen. Lege ihn dann auf eine Backfolie, lasse ihn kurz weiter abtropfen und lege ihn dann sauber auf die nächste Folie. So bekommt der Käsekuchen keine „Schokoladenfüße“. Belege ihn dann direkt mit den Toppings. Gieße nach Belieben noch etwas Kuvertüre dekorativ darüber. Nach dem Dekorieren können die Sticks direkt gegessen werden oder aber auch im Kühlschrank bis zu 3-4 Tage aufbewahrt werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Aus der übrigen Kuvertüre kannst du Rocky Roads oder Choco Crispies zubereiten oder sie portionsweise einfrieren und wieder verwenden.