SCHOKOLADENKUCHEN MIT CHEESECAKEFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #5

- ANZEIGE -

Die Kombination aus einem leckeren, cremigen Käsekuchen und einem saftigen, schokoladigen Gugelhupf ist dieser Kuchen hier: ein Schokoladengugelhupf mit einer Cheesecake Füllung. Der Kuchen schmeckt wie eine softe und luftige Version eines Russischen Zupfkuchens. Wer möchte, fügt noch Obst oder Früchte wie Mandarinen, Kirschen oder Himbeeren hinzu. Wer das nicht gerne mag, lässt sie einfach weg. Auch als Geburtstagskuchen eignet sich dieses Rezept besonders gut. Vor allem für diejenigen, die sich zwischen Käsekuchen und Schokoladentorte nicht entscheiden können.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
20 Minuten	**75 Minuten**	**170 °C O/U**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

KÄSEKUCHENFÜLLUNG

Verrühre den Quark mit der gesiebten Stärke und dem Puderzucker, dem Ei und nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb. Stelle die Füllung zur Seite.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Fette und mehle eine Gugelhupfform.

RÜHRKUCHEN

Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind. Schmilz die Schokolade in einem Wasserbad oder der Mikrowelle. Achte aber darauf, dass sie nicht heiß, sondern nur warm wird. Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Salz etwa 6-7 Minuten weißcremig. Rühre nun jedes Ei einzeln für etwa 30 Sekunden ein. Rühre nun auch die lauwarme Schokolade ein. Vermische die trockenen Zutaten miteinander, siebe sie zum Teig und füge auch die Sahne hinzu. Rühre nun alle Zutaten vorsichtig und nur noch sehr kurz, bis sich alles verbunden hat. Fülle etwa zwei Drittel des Teiges in die Backform ein und streiche sie am Rand innen und außen hoch, so dass in der Mitte Platz für die Käsekuchenmasse entsteht. Fülle sie ein und verteile die abgetropften Mandarinen darüber. Verteile den restlichen Teig darüber und streiche ihn glatt.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 75 Minuten und führe eine Stäbchenprobe durch. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, lasse ihn etwa 10 Minuten in der Form abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Decke den Kuchen ab und lasse ihn vollständig erkalten.

Tipp: Falls der Teig nicht streichfähig genug ist, kannst du noch etwas mehr Sahne zufügen.

SCHOKOLADENGLASUR

Schmilz die weiße und dunkle Kuvertüre getrennt voneinander, indem du sie temperierst. Dadurch entsteht kein Grauschleier und die Kuvertüre glänzt schön. Schmilz dafür zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht

KÄSEKUCHENFÜLLUNG:

- [ ] **500 g** Quark (Magerstufe)
- [ ] **45 g** Speisestärke
- [ ] **100 g** Puderzucker
- [ ] **1** Ei
- [ ] **1** Zitrone (Schale, unbehandelt)

RÜHRKUCHEN:

- [ ] **200 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **150 g** Butter (weich)
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **4** Eier
- [ ] **325 g** Mehl
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **50 g** Kakao
- [ ] **150 g** Sahne

FÜLLUNG:

- [ ] **175 g** Mandarinen (Dose, Abtropfgewicht)

SCHOKOLADENGLASUR:

- [ ] **90 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **90 g** weiße Kuvertüre
- [ ] **2 TL** Kokosöl

kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Bad herunter, rühre das restliche Drittel und auch das Kokosöl ein. Stelle den Kuchen mit dem Abkühlgitter über ein Servierblech oder lege ein Backpapier darunter – so bleibt die Arbeitsfläche sauber. Übergieße den Kuchen mit der dunklen und weißen Kuvertüre und ziehe Muster mit einer Gabel hinein. Lasse die Glasur festwerden und serviere den Kuchen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!