



## SALLYS SCHOKO-KÄSEKUCHEN MIT KIRSCHEN UND STREUSELN



Hallo meine Süßen,

Ein Foto von diesem Kuchen habe ich euch bereits vor längerer Zeit auf Facebook gepostet. Da die Zubereitung des Kuchens ziemlich einfach ist und schnell geht und er unheimlich lecker ist, muss ich euch das Rezept nun endlich einmal geben

Im Video benutze ich zum Backen meine rechteckige Backform von LUMARA. Lumara-Produkte könnt ihr direkt bei einer Beraterin bestellen (ähnlich wie Tupperware).

Meine Backform ist etwa 36 x 16 cm groß. Wer nicht die gleiche Form hat, kann mit der gleichen Mengenangabe z.B. in folgenden Backformen backen:

eckig: 24 x 24 cm

rund: 26 – 28 cm oder größer

Für eine 18 – 20 cm Form halbiert ihr am besten die Mengenangaben.

### FORMGRÖSSE:

Backform:           rund

Durchmesser:    26 cm

Höhe:               10 cm

Die einzelnen Schritte könnt ihr ja im Video verfolgen

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit  
Eure Sally <3

### KNETTEIG:

- 70 g** Butter
- 65 g** Zucker
- 2** Eier (Größe S)
- etwas Milch
- 120 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver

### BELAG:

- 1** Sauerkirsche
- 70 g** Zucker
- 2** Eier
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Schale)
- 300 g** Milch
- 1** Packung Puddingpulver
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 75 g** Öl

### STREUSEL:

## SALLYS SCHOKO-KÄSEKUCHEN MIT KIRSCHEN UND STREUSELN



- 130 g** Mehl
- 1 EL** Kakao
- 50 g** Zucker
- 75 g** Butter