

Schokoladen-Cheesecake aus dem Thermomix®



© Schokoladen-Cheesecake - Maren & Torsten @
 TM_cookwithlove



80 Min.



leicht



16 Stücke

Cremiger Schokoladen-Käsekuchen der zur jeder Feier passt.



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem [Weihnachts-E-BOOK](#) zurück in die Kindheit. Der cremige Cheesecake ihrer Mutter gehört für Maren & Torsten alias "TM_Cookwithlove" definitiv dazu. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche. Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Boden:
<input type="checkbox"/>	65 g	Butter
<input type="checkbox"/>	60 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	150 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backkakao
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Für den Belag:
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	300 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	750 g	Quark (Magerstufe)
<input type="checkbox"/>		Saft von 1 Zitrone
<input type="checkbox"/>	760 g	Milch
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Puddingpulver mit Schokoladengeschmack
<input type="checkbox"/>	120 g	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Boden in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 5 verrühren.
3. Teig in eine Springform geben (26 cm Durchmesser) und andrücken. Für 5 Minuten in den heißen Backofen schieben.
4. Im Anschluss den Mixtopf spülen, trocknen. Alle Zutaten für den Belag in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren. Masse auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen.