



Kuhflecken-Käsekuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	50 g
Eier	5 St.
Zucker	180 g
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Schokoladenpuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig schlagen. Quark unterrühren. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und in 2 Portionen locker unter die Quarkmasse heben. Creme in 2 Portionen teilen.
3. Vanillepuddingpulver auf eine Portion sieben und unterziehen. Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Durchmesser) streichen.
4. Flüssige Schokolade zur zweiten Cremehälfte geben. Schokopuddingpulver darüber sieben und beides vorsichtig unterziehen. Mit einem großen Löffel einige Vertiefungen in die Vanillecreme drücken und Schokocreame als unregelmäßige Kleckse darauf verteilen.
5. Käsekuchen im Backofen ca. 30 Min. backen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und Kuchen weitere ca. 15–20 Min. backen. Dabei zum Ende die Kuchenoberfläche bei Bedarf locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuhflecken-Käsekuchen ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: wenn du den Kuchen etwas süßer magst, kannst du statt Zartbitter auch Vollmilch Schokolade verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	154 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g