

---

# Schokoladen-Käsekuchen

Cremig, intensiv schokoladig und perfekt zum Vorbereiten - ideal für besondere Anlässe oder einen entspannten Kaffeetisch.

<b>20 Min.</b>	<b>2 Std.</b>	<b>über Nacht</b>	<b>Ø 23 cm</b>
Vorbereitung	Zubereitung	Kühlzeit	Springform

## Zutaten

Für den Boden

- 180 g Oreo-Kekse
- 60 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung

- 250 g Schokolade, gehackt (mindestens 70 % Kakaoanteil)
- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 100 g Magerquark
- 135 g Kokosblütenzucker
- 1 Päckchen Schoko-Puddingpulver (ca. 37 g)
- 2 EL Backkakaopulver, ungesüßt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 180 g Sahne

Für die Ganache

- 160 g dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil)
- 200 g Sahne

## Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Legen Sie den Boden einer Springform (Ø 23 cm) mit Backpapier aus.
- 2 Zerkleinern Sie die Oreo-Kekse in einem Mixer zu feinen Krümeln. Alternativ können Sie die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken.
- 3 Vermengen Sie die Keksbrösel mit der geschmolzenen Butter, bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht. Geben Sie die Mischung in die Springform und drücken Sie sie am Boden fest an. Stellen Sie die Form anschließend in den Kühlschrank oder kurz ins Gefrierfach.
- 4 Schmelzen Sie währenddessen die gehackte Schokolade für die Füllung über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle. Lassen Sie sie danach leicht abkühlen.
- 5 Rühren Sie Frischkäse, Schmand, Magerquark, Kokosblütenzucker, Backkakao, Vanilleextrakt und Schoko-Puddingpulver in einer großen Schüssel zu einer glatten Masse.

- 
- 6 Geben Sie die geschmolzene Schokolade dazu und verrühren Sie alles gründlich. Heben Sie anschließend die Sahne vorsichtig unter, bis eine gleichmäßige, cremige Füllung entsteht.
  - 7 Füllen Sie die Masse auf den gekühlten Keksboden und streichen Sie die Oberfläche glatt. Wickeln Sie die Springform außen in eine doppelte Lage Alufolie, damit später kein Wasser eindringen kann.
  - 8 Stellen Sie die Springform in eine größere Backform und gießen Sie etwa 4 cm heißes Wasser hinein. Backen Sie den Kuchen im Wasserbad für etwa 60 Minuten. Die Oberfläche sollte fest sein, die Mitte darf noch leicht wackeln.
  - 9 Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 1 bis 2 Stunden im ausgeschalteten Ofen ruhen. Nehmen Sie ihn danach heraus, lassen Sie ihn vollständig abkühlen und stellen Sie ihn anschließend über Nacht in den Kühlschrank.
  - 10 Für die Ganache erhitzen Sie die Sahne in einem kleinen Topf, bis sie gerade aufkocht. Geben Sie die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel, gießen Sie die heiße Sahne darüber und rühren Sie so lange, bis eine glatte Ganache entsteht.
  - 11 Verteilen Sie die Ganache auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen und stellen Sie ihn für weitere 30 Minuten kalt.

## **Hinweise**

- Durch das Wasserbad bleibt der Käsekuchen besonders cremig und bekommt eine gleichmäßige Oberfläche.
- Der Kuchen lässt sich sehr gut am Vortag vorbereiten und schmeckt gut durchgekühlt am besten.
- Für eine leicht abgewandelte Variante können Sie beim Frischkäse eine passende pflanzliche Alternative verwenden.

Viel Freude beim Backen und Genießen!