

# Kakao – Käsekuchen mit Schokofrüchten

Bei diesem Kuchen kommen alle Käsekuchenfans und Schokoladenliebhaber voll auf ihre Kosten! Herrlich saftig und unwiderstehlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

30g Kakaopulver, ungesüßt

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$  TL Xanthan

1 Ei (Gr. M)

100g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

250g flüssige Butter

500g Magerquark

180g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

1 P. Schokoladenpuddingpulver

20g Kakaopulver, ungesüßt

25ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 Prise Salz

Für den Belag:

Etwas geschmolzene, dunkle Schokolade

Früchte und Beeren nach Geschmack: Himbeeren, Heidelbeeren, Physalis

1. Den Teig herstellen. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Xanthan in eine Rührschüssel geben und mischen. Das Ei und die weiche Butter zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen, Rand hochziehen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Alle Zutaten für die Füllung zu einer glatten Masse verrühren und in die Springform einfüllen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.

4. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Früchte und Beeren je etwas eintauchen und auf den Kuchen mittig platzieren.



