

Schoko-Käsekuchen auf dem Blech

Schokoladen- und Käsekuchenfans aufgepasst! Im Nu und gelingsicher lassen sich die köstlichen Schnitten herstellen! Saftig, luftig und lecker zugleich!

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/5SpNiHc4TOM>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für ein Backblech (Größe etwa 30 x 40cm)

Für den Schokokuchenteig:

250g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

200g Zucker

2 P. Vanillezucker

2 Prise Salz

6 Eier (Gr. M)

2 EL Kakao

250g helle glutenfreie Mehlmischung*

1 Päckchen Backpulver

100ml Milch (ggf. laktosefrei)

200g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Für die Käsekuchenfüllung:

500g Magerquark oder Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

85g Zucker

80ml Speiseöl

4 Eier

1 P. Vanillepuddingpulver

1. Das Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Für den Schokoladenkuchenteig Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und eine dick-cremige Schaummasse herstellen. Alle restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.
3. Für die Käsekuchenfüllung alle Zutaten gut verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Quarkmasse esslöffelweise auf dem Schokoteig verteilen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen!

*Gerne kann eine glutenfreie Mehlmischung eurer Wahl verwendet werden. Der Teig soll jedoch eine cremige Textur aufweisen! Bei Bedarf mit glutenfreiem Mehl oder Milch regulieren. Für den Kuchen habe ich eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis eingesetzt. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Tipp: Den Kuchen mit Puderzucker oder einer Schokoglasur überziehen.

Milchfrei – Tipp: Margarine anstatt Butter, pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch und vegane Schokodrops oder geraspelte, vegane Schokolade anstatt herkömmliche Schokostreusel verwenden. Quark durch einen pflanzlichen Quarkersatz auf Sojabasis ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker 1:1 anstatt Zucker verwenden. Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker. Die Schokostreusel durch geraspelte, fruktosearme Schokolade ersetzen.

Bild 1: Kuchen vor dem Backen



Weitere Bilder: Kuchen nach dem Backen



