

Schokoladen – Käsekuchen

Die ideale Kombination für alle Schokoladenkuchen- und Käsekuchenfans! Sehr saftig und gelingsicher!

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



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Schokokuchenteig:

125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier (Gr. M)

1 EL Kakao

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 Päckchen Backpulver

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Für die Käsekuchenfüllung:

2 Eier, getrennt (Gr. M)

60g Zucker oder Puderzucker

1 Prise Salz

250g Mascarpone (ggf. laktosefrei) ODER Quark (ggf. laktosefrei)
1/2 P. Vanillepuddingpulver

1. Die Kastenform fetten. Den Boden der Kastenkuchenform mit Backpapier auskleiden. Hierzu einfach das Backpapier in Größe des Bodens der Kastenform zuschneiden und einlegen.

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. **Achtung:** Der Teig darf nicht zu weich sein, sonst vermischt er sich beim Hochbacken mit der hellen Masse! Bei Bedarf, wenn größere Eier verwendet werden oder eine andere Mehlmischung, noch etwas glf Mehl zum Teig rühren. Der Teig soll eine geschmeidige Textur aufweisen und nicht zäh sein! Den Teig in die Kastenform einfüllen und den Teig an allen Seiten etwas hochstreichen.

3. Für die Käsekuchenfüllung die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Wird das Eiweiß sehr steif geschlagen erhält die Käsekuchenmasse eine sehr luftige Textur. Wird das Eiweiß cremig aufgeschlagen so bleibt die Käsekuchenmasse etwas kompakter. So kann die Käsekuchenmasse individuell hergestellt werden. Alle restlichen Zutaten, auch die Eigelbe, für die Käsekuchenfüllung verrühren und den Eischnee unterheben.

4. Die Käsekuchenmasse in der Mitte entlang, auf den Schokoteig streichen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 – 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen! Wird der Kuchen noch warm aus der Form genommen, so zerfällt dieser leicht!

*Gerne kann eine glutenfreie Mehlmischung eurer Wahl verwendet werden. Der Teig soll jedoch eine cremige Textur aufweisen! Nach Bedarf mit glutenfreiem Mehl oder Milch regulieren.

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. Mascarpone durch einen Sauerrahmersatz auf Soja- oder Lupinenbasis ersetzen.

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

Bild 1: So sieht der Kuchen direkt aus dem Ofen aus! Die Käsekuchenmasse sinkt in sich zusammen, während der Kuchen auskühlt.



Bild 2: Fertiger Schokoladen- Käsekuchen.



rezepte-glutenfrei.de