



# SCHOKO-KÄSEKUCHEN MIT HIMBEEREN

## Zutaten:

### 26er Springform

#### Mürbeteigboden:

- 180g Mehl
- 50g Backkakao
- 140g Zucker
- 100g kalte Butter
- 1 Ei

#### Käsekuchenmasse:

- 500 g Quark
- 200g Schmand
- 130g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 3 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 ml Öl
- 150g TK-Himbeeren

## So geht's:

- 1 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, dabei die Butter in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Knethakenaufsatz vermengen, anschließend mit den Händen verkneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Für 15-20 min in den Kühlschrank legen.
- 2 Nach dem Kühlen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig deutlich größer ist als die Springform. Ein Backpapier in die Springform spannen, anschließend den Teig vorsichtig reinlegen und festdrücken, den Rand mit ca. 3cm Höhe sauber ringsherum abschneiden. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 3 In einer Rührschüssel alle Zutaten für die Käsekuchenmasse, mit Ausnahme der Himbeeren, glatt miteinander verrühren. Vorsichtig die Masse auf den Schokoboden geben, anschließend die gefrorenen Himbeeren oben drauf streuen.
- 4 Für ca. 60-70 min den den vorgeheizten backofen geben, eine ofenfeste Schale mit Wasser mit in den Ofen stellen, dadurch bekommt der Kuchen weniger Risse. Nach der Backzeit den Backofen ausmachen, den Kuchen aber im Ofen lassen und dort bei geschlossener Tür abkühlen lassen. Nach dem abkühlen den Kuchen noch für 2-3h (am besten im Kühlschrank) ziehen lassen, erst anschließend aus der Form nehmen und anschneiden.

