

Kleine
Küchenhelden

Käsekuchen mit Kinder Schokolade® +MILCH -KAKAO

Zutaten:

(für 20 Stück)

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Magerquark (= 500 g)
- 1 Becher Schmand (= 200 g)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 TL Speisestärke
- Abrieb und Saft 1 unbehandelten Zitrone
- 12 Riegel Kinder Schokolade® +MILCH
-KAKAO (= 150 g)
- Fett für das Blech

Außerdem: eckiger Backrahmen

Zubereitung:

1.

Für den Teig Eier trennen, Eiweiße mit 50 g Zucker und Salz steif schlagen und kalt stellen. Quark, Schmand, Eigelbe, restlichen Zucker, Puddingpulver, Stärke, Zitronenabrieb und -saft verrühren. Eiweiße vorsichtig unterheben.

2.

Kinder Schokolade® +MILCH
-KAKAO in kleine Stücke brechen und zwei Drittel ebenfalls unterheben. Backrahmen (ca. 20 x 25 cm) auf gefettetes Backblech stellen und Teig einfüllen.

3.

Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 140 °C) ca. 55-60 Minuten backen, dabei nach ca. 35 Minuten Backzeit die restlichen Stückchen Kinder Schokolade® +MILCH
-KAKAO darauf verteilen und leicht eindrücken. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Stücke schneiden, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Portionen: 20
Pro Portion: 69 g
Pro Portion: 149 kcal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 55-60 Minuten