



Cremiger Marmor-Käsekuchen [kristlicher Jahresabschluss]

Description

Naaaa, Weihnachten gut überstanden? Jetzt neigt sich das Jahr wirklich dem Ende zu. Es war allerhand los – sowohl „da draußen“ in der großen weiten Welt – als auch in der eigenen kleinen Bubble. So langsam reicht es dann auch mit 2022. Was die nächsten zwölf Monate so bringen werden? We will see. Für einen gelungenen Start kann man es aber mit diesem cremigen Marmor-Käsekuchen begrüßen (oder 2022 damit verabschieden ☺). Das ursprüngliche Rezept habe ich bei [LECKER](#) gefunden.

(SORRY für die nicht-so-tollen-Fotos, ich war unterwegs und es war nur eine Handykamera...)



Käsekuchen mit Schokolade



Marmor-Käsekuchen



cremig Marmor-Käsekuchen
[Rezept drucken](#)

Marmor-Käsekuchen

... Kuchenklassiker in cremig

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Käsekuchen, Marmorkuchen

Portionen: 1 25 cm-Kastenform
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade (meine: 74 % Kakaoanteil)
- 50 g Butter weich
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Sahnequark
- 75 g Schmand
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 1,5 EL Grieß

So wird's gemacht

1. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und dieses am Rand etwas überstehen lassen, damit ihr den Kuchen nachher gut aus der Form heben könnt. Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen.
2. Die dunkle Schokolade schmelzen (ich hab es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht).
3. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handmixers aufschlagen. Sahnequark und Schmand hinzufügen und unterrühren.
4. Die Eier separat nacheinander unterrühren. Puddingpulver und Grieß unterrühren.
5. Nun den Teig ungefähr halbieren und unter eine Hälfte die flüssige Schokolade rühren. Den dunklen Schokoteig in die Kastenform füllen. Den hellen Teig daraufgeben und mit einer Gabel grob nach Belieben marmorieren.
6. Das Ganze für ca. 60 Minuten in den Backofen verabschieden. Achtung, die Oberfläche bräunt irgendwann sehr - dann könnt ihr den Kuchen eventuell 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit ein wenig Alufolie abdecken.
7. Marmorkuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Hilfe des Backpapiers könnt ihr ihn anschließend aus der Form holen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen - und dann genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

Irgendwie hat sich bei mir die Schokolade nicht so mit dem Teig verbunden, wie ich wollte - deshalb sieht die Schokomasse etwas grisselig-hell aus und bildet keinen soooo großen Unterschied zum hellen Teig (eigentlich dachte ich, dass es ein sattes Dunkelbraun wird). Die gute Nachricht: Dem cremigen und schokoladigen Geschmack hat das keinen Abbruch getan! 🍫

Ich finde, der schokoladig-cremige Marmor-Käsekuchen ist perfekt für einen versöhnlichen und köstlichen Jahresabschluss 2022 – oder eben auch dafür, das neue Jahr willkommen zu heißen! 🍫

PS: Wer rund um Silvester eher einen Wachmacher braucht, sollte den [Mokka-Mandel-Marmorkuchen](#) probieren. Oder wollt ihr eher etwas ganz besonders Cremiges? Dann ist der [Snickers-Cheesecake](#) das Richtige für euch.

Lasst es euch schmecken und kommt gut über! 🍫

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Grieß
2. Käsekuchen
3. Kastenform
4. Kasten Kuchen
5. Marmorkuchen
6. Quark
7. Schmand
8. Schokolade

Date Created

29. Dezember 2022

Author

schokohimmel

default watermark