



Milchmädchen-Cheesecake mit versunkenen Streuseln [SÄ¼nde pur]

Description

Heute wird es mal wieder sä¼ndhaft lecker! Es gibt nicht nur Cheesecake, neeeeein: Der ist auch noch mit gezuckerter Kondensmilch (Milchmädchen) UND Frischkäse zubereitet. Wenn schon, denn schon öŸ³ Und ein klitzekleiner Schokoladenanteil versteht sich von selbst, oder?

Das Rezept habe ich bei [grufelinas_bakery](#) entdeckt. Allerdings hat sie eine fruchtige Variante mit Blaubeeren gebacken, die ich bereits beim Lesen ihres Insta-Posts innerlich in „schokoladig“ umgedichtet habe. Schokohimmel halt öŸ£ Deswegen ist das hier auch eine ziemliche Freestyle-Kreation, die keinen SchÄ¼nheitswettbewerb gewinnt und beim Backprozess auch nicht 100 %-ig funktioniert hat – Stichwort „versunkene Streusel“. Das Ergebnis ist aber ein Gedicht, wenn man auf sä¼ÄŸ-mÄ¼chtiges Gebäck steht.



cremiger Schoko-Streusel-Cheesecake



Cheesecake mit
Kondensmilch und
Schokolade



[Rezept drucken](#)

Milchmädchen-Cheesecake mit versunkenen Streuseln

[SÄ¼nde pur]

Milchmädchen-Cheesecake mit

versunkenen Streuseln

ZuckersÄ¼yer Cheesecake mit Schokolade und Streuseln

Hier geht's um: Cheesecake

Hauptrolle: Cheesecake, Frischkä¼se, gezuckerte Kondensmilch, Schokolade

Portionen: 1 20 x 20 cm-Backform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für Boden und Streusel

- 210 g Mehl
- 95 g Zucker
- 4 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 kleines Ei

für die Cheesecake-Masse

- 120 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 3 Eigelb
- 150 ml Buttermilch*
- Zitronenabrieb (von einer unbehandelten Zitrone) nach Belieben
- 100 g Schokolade Sorte nach Geschmack, grob gehackt

So wird's gemacht

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

für den Boden

1. Die Teig-/Streusel-Zutaten per Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.
Rund 2/3 davon auf den Boden der Auflaufform geben, etwas festdrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
(Den restlichen Teig benutzen ihr nachher als Streusel.)
2. Den Boden ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

für die Cheesecake-Masse

1. Doppelrahmfrischkäse, gezuckerte Kondensmilch, Eigelb, Buttermilch und Zitronenabrieb gut vermischen und direkt auf den vorgebackenen Boden geben.
2. Die Schokolade auf der Masse verteilen (sie ist bei mir eingesunken, weil die Masse sehr flüssig ist :-)).
3. Den restlichen Teig (ca. 1/3 sollte ja noch übrig sein) als grobe Streusel über der Schokolade verteilen. Auch die Streusel sind bei mir entsprechend eingesunken :-),...

4. Das Ganze wieder in den Ofen geben und ca. 30 Minuten lang backen, bis die Teigoberfläche (bzw. die Streusel, wenn sie zu sehen sind) leicht gebräunt sind. Wie immer bei Cheesecake darf die Masse selbst gern noch leicht "wackelig" sein.
5. Das Ganze im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen. Klemmt einfach einen Holzröhrchen in die Ofentür.
Danach mindestens vier Stunden kühlen stellen. Noch besser: "Allow your cheesecake to chill" die ganze Nacht lang.
6. In Stücke schneiden und genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

*im [Original-Rezept](#) wird Zitronensaft statt Buttermilch verwendet. Ich habe es, wie beschrieben, einfach nach meinem Geschmack abgewandelt.

Also, mir hat's geschmeckt und den lieben Kollegen auch. Und zwar zuckersüß, supercremig und schokoladig auf einem leckeren Teigboden. Die ein oder andere selbst auferlegte Fastenzeit ist den stillen Milchmädchen-Cheesecake-Tod gestorben. Das Zeug ist einfach den Teufels (da ja jetzt auch irgendwann mal der Frühling kommen muss, lege ich euch das [gelingsichere Giotto-Eis](#) mit der Geheimzutat ans Herz). Dass die Streusel oben auf nicht mehr so wirklich erkennbar waren, hat mich beim Essen jedenfalls nicht gestört. Geschmack schlägt Optik! Wer zwischendurch also eine kleine Kalorienbombe braucht, MUSS diesen Kuchen probieren!

Wer die Streusel wirklich sehen will, kann übrigens mal den [Schokostreusel-Orangen-Cheesecake](#) backen.

Lasst es euch schmecken und kommt gut in den Mai!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. gezuckerte Kondensmilch
4. Schokolade
5. Streusel

Date Created

30. April 2023

Author

schokohimmel