

Schoko-Käsekuchen-Kranz mit Kirschen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten für den Schokoteig:

- 150g Zartbitter Schokolade
- 250g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 330g Mehl
- 5 EL Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 120ml Milch

Zutaten für die Füllung:

- 1 Glas Schattenmorellen, gut abgetropft
- 400g Doppelrahm Frischkäse
- 120g Zucker
- 2 Eigelbe
- das Mark einer Vanilleschote
- 25g Speisestärke

Zubereitung:

Frischkäse, Zucker, Eigelbe, Vanillemark und Speisestärke in die kleine Edelstahlschüssel oder Nixe geben und mit einem Schneebesen verrühren. Schüssel zur Seite stellen.

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und und 20 Sek./ Stufe 4 vermischen.

Die Eier hinzufügen und und 30 Sek. / Stufe 5 unterrühren.

Geschmolzene Schokolade in den Mixtopf geben. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen.

Den Thermomix auf Stufe 5 ohne Zeitangabe laufen lassen und abwechselnd einen Schuss Milch und zwei EL Mehlmischung in den Mixtopf geben und alles cremig verrühren lassen.

Backofen auf 170* C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte der Schokoteigmasse in die Kranzform geben, an den Rändern etwas hochziehen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.

Die Frischkäsemasse in die Mulde geben und mit den restlichen Kirschen bedecken. Dann die zweite Hälfte der Teigmasse in der Kranzform verteilen.

Auf mittlerer Schiene ca. 75 Minuten backen und danach in der Form abkühlen lassen, bevor man den Kuchen stürzt.

Wer mag kann den Kuchen am Schluss noch mit Kuvertüre überziehen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de