

Paula-Käsekuchen

Mit diesem Rezept gelingt ein Kuhflecken-Kuchen ganz einfach!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Streuselteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käsekuchen
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Käsemasse:

100 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
500 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Joghurt
3 Eier (Größe M)

Wie backe ich einen Paula-Käsekuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken. Übrige Streusel zu einem glatten Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle auf den Teigboden legen und so an den Rand drücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht.



3 Käsemasse zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Quark, Joghurt und Eier zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verrühren. Zerlassene Butter auf niedrigster Stufe unterrühren. Etwa 2/3 des Belages auf den Teigboden streichen. Geschmolzene Schokolade unter den übrigen Belag rühren und mit einem Löffel als "Flecken" auf dem hellen Belag verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Kuchen mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es bei der Zubereitung der Streusel zu sehr staubt, decken Sie die Rührschüssel um den Mixer locker mit Küchenpapier ab.

