

Schokostreusel-Käsekuchen

300 g Butter, weich
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
375 g Mehl
50 g Kakaopulver
100 g Kabapulver
(Trinkschokolade)
600 g Frischkäse (Doppelrahm)
450 g Quark (40 % Fett)
6 Eier
160 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
Mehl, Kakao und Kabapulver einkneten.

Den Teig im Kühlschrank **30 min.** abgedeckt ruhen lassen.

2/3 des Teigs im großen Ofenzauberer verteilen und als Boden andrücken.

Für die Quarkmasse Frischkäse, Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker und Mehl miteinander verquirlen und auf den Teig geben.

Die Hälfte des übrigen Teiges als Streusel auf die Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **175 Grad** Ober-/Unterhitze. **20 min.** backen.
Anschließend die übrigen Streusel über die Quarkmasse verteilen.

Weitere **30 min.** bei **175 Grad** Ober-/Unterhitze fertig backen.