

Schokostreusel Joghurt-Cheesecake mit Kirschen



So wird's gemacht:

Für den Teig

Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben, vermengen, kalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Nun Sahne und Eigelb hinzugeben bis der Teig „zusammenkommt“. Er sollt nicht zu trocken aber auch nicht „matschig“ sein, ggf. etwas Mehl oder Sahne nachgeben. 2/3 des Teigs zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die gefettete Form legen, andrücken und den Rand gleichmäßig verteilen. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern, gleiches gilt für den übrigen Teig.

Für die Füllung:

Frischkäse etwa 5 Minuten cremig schlagen, Zucker hinzugeben und Eier nach und nach hinzufügen. Nun Joghurt hinzufügen, gut verrühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten gut unterrühren. Masse auf den Boden gießen. Schattenmorellen in die Creme geben, mit 1EL Mehl besieben. Schokodrops auf dem Kuchen verteilen.

Restlichen Teig zerkrümeln und neben- und leicht übereinander verteilen bis der Kuchen mit Streuseln belegt und der Teig aufgebraucht ist. Wer möchte kann den Teig auch ausrollen und kleine Formen ausstechen und diese auf den Kuchen geben.

Kuchen für 45-50 Minuten bei 170°C Ober/Unterhitze backen, die Füllung sollte beim Hin und Herschieben nicht mehr „wackeln“.

Einkaufsliste:

24/26cm Tarteform

Schoko-Teig:

300g Mehl
150g Butter
120g Puderzucker
1TL Backpulver
30g Kakao
Prise Salz
1 Eigelb
3-4 EL Sahne

Füllung

250g Frischkäse
250g Joghurt
150-200g Zucker (Nach Belieben)
2 Pck Vanillezucker
3 Eier
3 EL Mehl
1EL Speisestärke
300g Schattenmorellen (gerne TK)
1EL Mehl
50-100g Backschokolade (nach Belieben)