



Marmor-Cheesecake

mit Keksboden

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

1. Für den Boden Kekse fein zerbröseln. Geschmolzene Butter hinzugeben und gut vermengen. Masse in die Springform geben und am Boden und Rand verteilen. Kalt stellen.
2. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Creme Fraiche, Speisestärke, Mehl und Milch verrühren.
3. Eier verquirlen. Die Eiermasse hinzugeben und unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter einrühren.
4. Ein Drittel der Quarkmasse in eine zweite Schale geben.
5. Die Zartbitterschokolade schmelzen und gemeinsam mit dem Backkakao sowie der Milch verrühren.
6. Die Schokocreme in die kleinere Menge Quarkmasse geben und gut verrühren
7. Mit der hellen Creme beginnend zwei kleine Kellen der Masse in die Mitte geben und eine Kelle Kakaocreme darauf geben
8. So im Wechsel weitermachen bis beide Massen aufgebraucht sind
9. Zum Schluss den Rest der Kakaomasse mit einem Esslöffel klecksweise verteilen und mit einem Holzstab durch die Quarkfüllung ziehen, sodass das marmorierte Muster entsteht.
10. Eine kleine Form mit Wasser in den Backofen stellen und den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Den Kuchen 60 bis 70 Minuten backen

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, wenn möglich über Nacht im Kühlschrank lagern.

Einkaufsliste

24 cm Springform

Boden:

- 250 g Schoko-Kekse z. B. Oreos (mit der Füllung)
- 120 g flüssige Butter

Füllung:

- 200 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 4 Eier
- 700 g Speisequark
- 500 g Mascarpone
- 200 ml Creme Fraiche
- 40 g Speisestärke
- 40 g Mehl
- 100 ml Milch

Schokomasse:

- 100 g geschmolzene Zartbitter-Schokolade
- 60 g Backkakao
- 30 ml Milch

