

# Käsekuchen mit Schokohaube

Der Käsekuchen mit Schokohaube ist auf jeder Kaffeetafel ein gerne gesehener Gast. Ein Rezept das durch seine harmonische Kombination zu vielen Gelegenheiten passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 26 cm)
--

### Für den Boden

150 g	Mehl
80 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
85 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für die Creme

3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
750 g	<a href="#">Topfen</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Zitrone (Abrieb)
2 EL	Zitronensaft
140 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Speisestärke

## Für die Schokohaube

100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Mehl
2 EL	Kakao
4 EL	Milch
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

1. Für den **Käsekuchen mit Schokohaube**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann aus Mehl, der Butter, dem Zucker, Ei, und dem Salz einen Teig verkneten.
3. Diesen in der Form auslegen, mit einer Gabel einstechen und anschließend in den Kühlschrank stellen.
4. Nun die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen, zur Seite stellen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
5. Jetzt den Topfen, mit Eigelben und dem Schlagobers, dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver und der Speisestärke gut verrühren.
6. Danach das steife Eiweiß vorsichtig unter die Creme heben, diese dann in die Form geben und vorerst ca. 40 Minuten vorbacken.
7. Kurz vor Backende aus der Butter, dem Zucker, dem Salz, den Eiern, dem Mehl, dem Kakao, der Milch und dem Backpulver einen Rührteig herstellen, und auf den heißen Käsekuchen geben.

8. Der Kuchen sollte dann weitere ca. 35 Minuten fertig backen. Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, diesen einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

## **Tipp**

Den Käsekuchen mit Schokohaube vor dem Servieren zusätzlich mit Staubzucker dekorieren.