Kinderriegel-Käsekuchen

Der Kinderriegel-Käsekuchen ist einfach in der Zubereitung und ein absolutes Muss für Schleckermäuler. Ein Rezept das auch Kindern schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

200 g	Butterkekse
80 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

500 g	Topfen
400 g	Créme frâiche
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillepuddingpulver
10 Stk.	Kinder-Schokoladenriegel

Zubereitung

1. Für den **Kinderriegel-Käsekuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175° C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kekse in einer Schüssel zerbröseln und die Butter unterrühren.

3. Die Masse in die Springform geben, andrücken und anschließend in den Kühlschrank stellen.

4. Nun den Topfen, Creme-fraiche, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach die Eier nach und nach unterrühren und das Vanillepuddingpulver einrühren.

5. Jetzt von den 10 Schokoladenriegeln 8 in Stücke brechen und unter die Creme heben.

6. Die Masse hinterher in die Springform geben vorerst 20 Minuten backen.

7. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die übrigen 2 Riegel in Stücke brechen und auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen sollte nun weitere ca. 25 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen ca. 1 Stunde bei geschlossener Türe ruhen lassen.

8. Jetzt den Kuchen aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

Tipp

Der Kinderriegel-Käsekuchen schmeckt leicht gekühlt am besten.