Schokokuchen mit Cheesecakefüllung

Das Rezept vom Schokokuchen mit Cheesecakefüllung schmeckt schokoladig und cremig zugleich. Diese Kombination ist Verführung pur!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 24 cm)

Für den dunklen Teig

150 g	Zartbitterschokolade
230 g	Butter (weiche)
225 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
320 g	Mehl
2 TL	Backpulver
75 ml	Milch
25 ml	Milch
35 g	Kakao (echten)

Für die Cheesecakefüllung

3 Stk.	Eier
125 g	Zucker
500 g	Doppelrahmfrischkäse
30 g	Speisestärke

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Schokokuchen mit Cheesecakefüllung** eine Gugelhupfform ca.24cm einfetten und mit Mehl ausstäuben.

2. Dann die Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Ofen schon mal auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren und dabei die Eier nacheinander hinzufügen.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und durch ein Sieb, im Wechsel mit der Milch (75ml), unterrühren. Die Schokolade ebenfalls unterrühren.

5. Danach ca. 2/3 des Teiges in die Form geben und diesen an den Rändern der Form hoch streichen.

6. Als nächstes die Eier mit dem Zucker cremig rühren und anschließend den Frischkäse mit der Stärke unterrühren. Die Masse dann in die Form gießen.

7. Nun den restlichen Schokoladenteig mit der Milch (25ml) verrühren und vorsichtig auf der Frischkäsemasse verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

8. Den Kuchen anschließend auskühlen lassen, auf einen Teller o.ä. stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer möchte kann den Schokokuchen mit Cheesecakefüllung auch mit einem Schokoladenguss überziehen.