

## Cheesecake am Stiel

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

6,5  
Std.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Mürbeteig

75 g Zucker  
65 g Butter  
1 Ei  
200 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Käsekuchenmasse

500 g Quark  
100 g Frischkäse  
100 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
75 ml Öl  
90 ml Milch  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Toppings

400 g Zartbitter Kuvertüre  
400 g Vollmilch Kuvertüre  
400 g Weiße Kuvertüre  
400 g Ruby Kuvertüre (alternativ weiße Kuvertüre mit roter Lebensmittelfarbe einfärben)  
Pralinen, Konfekt, Süßigkeiten nach Wahl  
Obst nach Wahl (frisch und gefriergetrocknet)  
Nüsse nach Wahl

#### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 28 cm Durchmesser)  
Tiefes Gefäß oder Spritzbeutel  
Holz-Eisstiele

und Ruby Kuvertüre ummanteln jedes cremige Kuchenstückchen. Dann tun es die Kuchenstücke den Donuts gleich und schmeißen sich mit ihrem Schokomantel in **üppige Toppings**. Von Schokoriegeln, über Pralinen und andere Snacks bis hin zu frischem Obst sind dir keine Grenzen gesetzt. **Das Motto vom Cheesecake am Stiel: Mehr ist mehr!**

- 1 -

Für den Mürbeteig alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine vermengen. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Springform mit etwas Butter oder Öl einfetten.

- 3 -

Für die Käsekuchenmasse Eier trennen. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß zu einer glatten Masse verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.

- 4 -

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, etwa so groß wie die Springform ausrollen, in die Form legen und leicht an die Ränder drücken, sodass alles bis zum oberen Rand mit Teig ausgekleidet ist. Überstehende Teigränder mit einem Messer abschneiden. Käsekuchenmasse in die Form geben, gleichmäßig verstreichen und ca. 45 Minuten backen. Kuchen für ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann erst herausholen, vollständig abkühlen lassen und für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das **Foodtrend-Barometer** schlägt aus! Modifiziere den klassischen und allseits beliebten Cheesecake. Ab jetzt gibt's **Cheesecake am Stiel**. Doch der amerikanische Käsekuchen wird nicht einfach nur in zwölf Stücke geschnitten und auf einen Holzstiel gesteckt... Du tunkst ihn in **Schokolade** – Zartbitter, Vollmilch, Weiße

## Cheesecake am Stiel

- 5 -

Cheesecake aus der Form lösen, in 12 gleichgroße Stücke schneiden, einen Holz-Eisstiel in jedes Stück stecken, auf Frischhaltefolie oder Backpapier setzen und für 2-3 Stunden einfrieren.

- 6 -

Cheesekkestücke aus dem Tiefkühler holen. Zartbitter, Vollmilch, Weiße und Ruby Kuvertüre einzeln hacken, in separate Schüsseln geben und über Wasserbädern schmelzen. Alle Schokoladen in hohe, schmale Gefäße oder Spritzbeutel füllen.

- 7 -

Je drei Stücke des Cheesecakes in eine der vier Schokoladen tunken. Alternativ die Stücke auf ein Gitter setzen und mit Hilfe des Spritzbeutels mit Schokolade überziehen. Schokolade etwas abtropfen lassen, Kuchenstücke auf ein Backpapier setzen und mit verschiedenen Toppings nach Belieben garnieren.

