



KÄSEKUCHEN MIT BEEREN UND SCHOKOBODEN

CHEESECAKE WITH BERRIES AND CHOCOLATE CRUST

28er Springform (rund oder rechteckig) / 11 inch baking pan

Zutaten Boden	Ingredients Crust
300 g Mehl	2 1/3 cups flour
75 g Kakaopulver	1/2 cup cocoa powder
130 g Zucker	1 1/4 cup sugar
130 g Butter	2/3 cups butter
2 Eier, zimmerwarm	2 eggs, room temp.
2 Pck. Vanillezucker	2 tsp vanilla extract
1 Pck. Backpulver	1 tbsp baking powder
1 Fläschchen Vanillearoma	
Zutaten Füllung	Ingredients Filling
500g Magerquark	2 1/4 cups sour cream
400 g Frischkäse	2 cups creamcheese
50g Vanillejoghurt	1/4 cup vanilla yogurt
300 g Zucker	1 cup sugar
2 Pck. Vanillepuddingpulver	2 pack. instant vanilla pudding
100 ml Sonnenblumenöl	1/2 cup vegetable oil
600 ml Milch	3 cups milk
4 Eier, zimmerwarm	4 eggs, room temp.
Zitronenschale	Lemon cest
2 Cappuccinotassen gefrorene Beeren	2 cups frozen berries

Zubereitung

1. alle Zutaten für den Teig zu einer Masse verkneten
2. eine Backform (28cm rund / 25 x 35 rechteckig) buttern und mehlen und den Teig in die Form drücken bis der Boden und die Seiten gleichmäßig bedeckt sind
3. alle Zutaten außer Beeren für die Füllung zusammen mischen und mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
4. Füllung auf den Schokoboden füllen
5. die gefrorenen Beeren oben drauf streuen und einsinken lassen
6. bei 175 Grad Umluft für ca 60 min backen (der Kuchen wird wackeln, wenn er aus dem Ofen kommt. Der Kuchen festigt sich erst beim auskühlen.)

Instructions

1. **mix all ingredients for crust**
2. **butter and flour baking pan and press dough into pan until bottom and sides are evenly covered**
3. **mix all ingredients for filling, except berries, together until no lumps are visible anymore**
4. **pour filling into baking pan with crust**
5. **sprinkle frozen berries on top and let them sink in**
6. **bake at 370° F for approx. 60 min (cake will be wobbly when it comes out)**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!