Schneller Käsekuchen mit Schokolade

Adventskalender: 6. Dezember

Schneller Käsekuchen mit Schokolade

200 g Butterkekse 75 g Butter, weich	**13 Sek./Stufe 6** zerkleinern zugeben, **25 Sek./Stufe 4** verrühren

Den Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, Keksmasse einfüllen und fest andrücken. Anschließend kalt stellen.

250 g Zartbitterschokolade 85 g Whisky-Sahne Likör (oder Sahne) 2 EL Backkakao 200 g Schmand 600 g Frischkäse 80 g Zucker 2 Eier	**10 Sek./Stufe** **8** zerkleinern **2 Min./60°/Stufe** **2** schmelzen zugeben und **25 Sek./Stufe 4**

Fertigstellung:

Masse in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober-/Unterhitze backen ca. 45-50 Min. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen (am besten über Nacht) und vor dem Servieren mit Raspelschokolade bestreut servieren.

Guten Appetit,

Rina Wilken