

# Schneller Käsekuchen mit Schokolade

Adventskalender: 6. Dezember

---

## Schneller Käsekuchen mit Schokolade

200 g Butterkekse 75 g Butter, weich	<b>13 Sek./Stufe 6</b> zerkleinern zugeben, <b>25 Sek./Stufe 4</b> 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	<b>10 Sek./Stufe 8</b> zerkleinern <b>2 Min./60°/Stufe 2</b> schmelzen zugeben und <b>25 Sek./Stufe 4</b>
--	---

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

[www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)