

Cheesecake am Stiel - Käsekuchen mit Stiel

Wer Käsekuchen mag, wird diesen Cheesecake am Stiel lieben! Das Highlight, ein Kuchen am Stiel umhüllt mit Schokolade und verziert mit bunten Toppings! Diese Cheesecake Sticks sind ideal zum Naschen, Mitnehmen oder Verschenken! Perfekter Partyspaß für Kinder und Erwachsene!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 8 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Mittel
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 120 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 291 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 291 Kalorien | Fett: 11 g | Kohlenhydrate: 34 g | Eiweiß: 13 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 19 g

Zutaten:

Für den Käsekuchen (für 8 bis 12 Stück):

130 Gramm **Dinkelmehl** (Typ 630)

130 Gramm **Zucker** (aufgeteilt in 30 g + 50 g + 50 g Zucker)

1 kleine Prise **Salz**

3 **Eier**

80 Gramm **Butter**, (und etwas Butter zum Einfetten)

500 Gramm **Magerquark** (20 % Fett)

1 Päckchen **Vanillepuddingpulver** (Fertigbeutel zum Kochen)

Für die Dekoration:

400 Gramm **Kuvertüre**, nach

Wahl (200 Gramm weiße Schokolade, 200 Gramm Vollmilch oder Zartbitter Schokolade)

1 gestrichener Esslöffel **Kokosöl**

Früchte: **Himbeeren** und

Brombeeren

Schokoröllchen

Kleine Marshmallows

Giotto

Mini Kekse

Schokostreusel

Rote Lebensmittelfarbe

So wird's gemacht:

1. Schritt – Käsekuchenteig machen:

Für den Käsekuchenteig werden die Zutaten Dinkelmehl, 30 Gramm Zucker, Butterstückchen, 1 Ei und eine kleine Prise Salz in eine Schüssel gegeben. Mit dem Knetaken einer Küchenmaschine alles zu einem Teig verkneten. Danach wird der Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel geknetet und flach gedrückt. Anschließend legst du den Teig in eine Schale und stellst ihn für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit die 22er Backform mit Butter einstreichen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß auf höchster Stufe schlagen. Währenddessen werden 50 Gramm Zucker langsam hineingerieselt.

In einer zweiten Schüssel kommen die zwei Eigelbe und der Magerquark hinein. Alles gut vermengen.

In einer extra Schale wird Puddingpulver, 50 Gramm Zucker und 1 kleine Prise Salz mit einem Schneebesen gemischt. Dies kommt mit zur Quarkmischung hinzu. Mit einer Küchenmaschine auf mittlerer Stufe rühren, bis sich alles gut vermischt hat.

2. Schritt – Im Backofen Käsekuchen backen:

Nach 30 Minuten holst du den Käsekuchenteig aus dem Kühlschrank. Rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einer runden Fläche aus.

Nimm den Teig und lege ihn in die 22er Backform hinein, dabei drückst du Rand leicht an.

Backofen auf 150 Grad Umluft vorzuheizen.

Mit einem Spatel wird der Eischnee in die Quarkmasse untergehoben, dann wird sie in die Springform gefüllt.

Den Käsekuchen stellst du in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene hinein. Dann für 1 Stunde und 15 Minuten backen. Danach bleibt der Käsekuchen noch für 20 Minuten bei leicht geöffneter Tür drin. Den Kuchen einen Tag durchziehen lassen. Am nächsten Tag 8 Stücke schneiden und die Holzstiele bis zur Hälfte hineindrücken.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>

Küchenhelfer:

Digitale Küchenwaage
Schüssel
Spatel
22 cm runde Backform
Tortenringmesser

3. Schritt – Käsekuchen garnieren:

Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel über ein Wasserbad zum Schmelzen geben.

Nun nimmst du ein Käsekuchen-Stück und legst es auf einen Totenheber und träufelst die flüssige Schokolade mit einem Löffel darüber. So das alle Seite mit Schokolade bedeckt sind.

Dann legst du den Kuchen auf Backpapier und dekorierst ihn nach deinen Wünschen. Weiße Schokolade sollte mit einem gestrichenen Esslöffel Kokosöl verdünnt werden. Es macht die Sache geschmeidiger.

Genießen!