



Hier und heute

Weihnachtlicher Schokostreuselkuchen

Marcel Seeger zaubert einen festlichen Schokostreuselkuchen mit weihnachtlichen Aromen und dunkler Schoko-Quarkcreme.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine eckige Backform von circa 30 x 25 cm

Zutaten für den Boden

- 200 g Plätzchen, nach Wahl, kleingestoßen
- 80 g zerlassene Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform an der Innenseite buttern und am Boden mit einem Stück Backpapier auslegen. Plätzchen kleinstoßen und mit Butter vermischen. Die Keksmasse in die Form einfüllen und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen.

Zutaten für den Belag

- 700 g Magerquark
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 g flüssige Sahne
- 100 g Zucker
- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 20 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Magerquark, Eier, Sahne, Zucker, gehackte Schokolade, Speisestärke und Salz in eine Schüssel geben, gut verrühren, auf den vorbereiteten Plätzchenboden in die Backform geben und glattstreichen.

Zutaten für den Streusel

- 60 g Mehl (Type 550)
- 60 g Zucker
- 5 g gemahlener Zimt
- 2 Msp. Lebkuchengewürz
- 80 g Butter
- 150 g weiße Schokolade, gehackt

Zubereitung

Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz und Zimt mischen, dann die Butter zufügen und alles mit der Hand krümelig zusammenkneten. Gehackte Schokolade dazugeben und alles zu Streuseln verkneten. Streusel über den Belag geben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann die Form entfernen und den Kuchen in Stücke schneiden.

Tipp: Als Dekoration 100 g aufgelöste dunkle Kuchenglasur mit einer Gabel über die Kuchenstücke „spinnen“.