

## **Cheesecake mit Schokosoße**

von Jutta Handrup aus Münster und Maike Hedder aus Enschede

### **Zutaten für den Kuchen:**

50 g Butter  
26 kleine dunkle Doppelkekse mit heller Füllung  
200 g weiße Schokolade  
600 g Frischkäse  
250 g Quark  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
80 g Speisestärke  
3 Eier  
80 ml Sahne

### **Zutaten für die Schokosoße:**

120 ml Sahne  
120 ml Wasser  
200 g Zucker  
100 g Backkakao

### **Zubereitung:**

**Für den Boden:** die Butter schmelzen und die Kekse fein zerbröseln. Beides miteinander vermischen und auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø26 cm) verteilen. Die Butter-Keks-Mischung fest andrücken und die Form beiseite stellen.

**Für die Cheesecakefüllung:** die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Dann die Speisestärke dazu geben und schließlich die Eier einzeln einrühren. Zum Schluss die Sahne und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen und alles gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben und den Kuchen etwa 45 Minuten und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, den Kuchen weitere 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Dann kann er an einem anderen Ort vollständig auskühlen.

**Für die Schokosoße:** Sahne, Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Zwei Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und sofort den Kakao einrühren.

### **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.