



 **60 (ohne
Backzeit)
Minuten**

 **Mittel**

CHEESECAKE STICKS MIT SCHOKOLADEN-TOPPING

Wir verwandeln klassischen Käsekuchen in cremig-süße Cheesecake Sticks. Abgerundet wird das Osterrezept noch mit einem köstlichen Schokoladen-Topping.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für den Käsekuchen am Stiel den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, 65 g Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Butter mit den Händen zu einem Teig verreiben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm) geben, auf dem Boden verteilen und andrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 12-15 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen.

SCHRITT 2

Die Springform aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen. Für die Kuchenfüllung 200 ml Milch mit dem Vanillepudding Pulver in einer Schüssel verrühren. Quark, den übrigen Zucker und Eier hinzufügen und vermengen. Die Zitronenschale abreiben und den Zitronensaft auspressen. Beides mit dem Pflanzenöl hinzufügen und 5 Min. unterrühren. Achtung das kann spritzen.

SCHRITT 3

Die Ofentemperatur auf 150° C reduzieren. Die Füllung in die Backform gießen und im Ofen (Mitte) 60-70 Min. backen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen. Dann in 16 Stücke teilen und in jedes Stück ein Holzstäbchen stecken. Die Kuchenstücke zum Dekorieren auf ein Kuchengitter stellen und ein tiefes Blech oder ein Brett darunter legen.



 **Zutaten**

16 Portionen

FÜR DEN CHEESECAKE

150 g Mehl (Type 405)

240 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

125 g Butter

200 ml Milch

2 Pck. Vanillepudding Pulver

1 kg MILRAM MagerQuark

2 Eier (M)

1 Zitrone

175 ml neutrales Pflanzenöl

300 g weiße Kuvertüre

16 Holz-Eisstiele

300 g Zartbitter Kuvertüre

300 g weiße Kuvertüre

16 Holz-Eisstiele

Streusel, essbare Blüten, Pralinen,
Knuspermüsli, Nüsse, Krokant

SCHRITT 4

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Kuchenstücke mit der Kuvertüre überziehen und solange die Kuvertüre weich ist nach Herzenslust mit Streuseln & Co. dekorieren. Den Käsekuchen mit Schokolade in den Kühlschrank stellen und bis zum Servieren kühlen. Fertig sind die Cheesecake Sticks.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2291/548

Fett (g): 32

Kohlenhydrate (g): 51

Eiweiß (g): 13