


# Paula-Käsekuchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 20 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

**Streuselteig:**

1 Backm. Dr. Oetker Käsekuchen  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (Größe M)

**Belag:**

100 g Zartbitterschokolade  
150 g Butter  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
300 g Joghurt  
3 Eier (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Streuselteig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken. Übrige Streusel zu einem glatten Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle auf den Teigboden legen und so an den Rand drücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht.

## 3 Belag:

Butter zerlassen. Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Quark, Joghurt und Eier zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verrühren. Zerlassene Butter auf niedrigster Stufe unterrühren. Etwa 2/3 des Belages auf den Teigboden streichen. Geschmolzene Schokolade unter den übrigen Belag rühren und mit einem Löffel als "Flecken" auf dem hellen Belag verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Kuchen mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Wenn es bei der Zubereitung der Streusel zu sehr staubt, decken Sie die Rührschüssel um den Mixer locker mit Küchenpapier ab.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de)  
E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)