

# Poke Cake Schoko Cheesecake

Backmischung für einen dunklen Rührkuchen mit Frischkäsebelag, Schokosahne und Schokoladenstückchen

445 g e

**Die Packung enthält:**

- 300 g Backmischung
- 30 g Mischung für den Belag
- 65 g Mischung für die Sahne
- 30 g Schokoladenstückchen
- 20 g Kakao

ZUTATEN:

BACKMISCHUNG:

**Weizenmehl**, Zucker, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Speisesalz, Aroma

MISCHUNG FÜR DIE SAHNE (14,6 %):

Zucker, stark entölter Kakao (15,4 %), Speisegelatine, Aroma

MISCHUNG FÜR DEN BELAG:

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke E 1414

SCHOKOLADENSTÜCKCHEN (6,7 %)

(Kakao: 40 % mindestens)

Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sonnenblumenlecithin (enthält Spuren von **Sojaerzeugnissen**)

KAKAO (4,5 %):

stark entölter Kakao

Kann Spuren von **Haselnüssen, Ei** und **Milchpulver** enthalten

**Sie geben nur noch hinzu:**

3 Eier, 100 g (110 ml) Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl), 100 ml Wasser, 150 g Frischkäse, 200 g kalte Sahne

**Zugaben:**

**Für den Teig:**

2 Eier, 100 g (110 ml) Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl), 100 ml Wasser

**Für den Belag:**

1 Ei, 150 g Frischkäse

**Für die Sahne:**

200 g kalte Sahne

**Und so wird gebacken:**

Ober-/ Unterhitze: 180 °C (vorgeheizt)

Umluft: 160 °C (vorgeheizt)

Einschub: Mitte

Backzeit: ca. 25 Minuten (Stäbchenprobe)

**Siehe auch Geräteanleitung!**

## Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen.  
Backmischung, Kakao, 2 Eier, 100 g (110 ml) Speiseöl und 100 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) oder Schneebesen schnell zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
2. Für den Belag 150 g Frischkäse und 1 Ei mit einem Schneebesen oder Löffel vorsichtig verrühren. Die Mischung für den Belag hinzugeben und alles miteinander verrühren. Die Frischkäsecreme für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Danach mit zwei Teelöffeln kleine Portionen von der Masse abteilen und fleckenartig auf dem Teig verteilen. Wie angegeben backen.
3. Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.  
Die Mischung für die Sahne in 200 g kalte Sahne einrieseln lassen und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen. Die Sahnecreme auf den gebackenen Boden streichen, mit den Schokoladenstückchen bestreuen und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

<b>Nährwertinformation:</b> 100 g des nach Packungsanleitung* zubereiteten Gebäcks enthalten durchschnittlich	
Brennwert:	1500 kJ 360 kcal
Fett: - davon gesättigte Fettsäuren:	22 g 8,2 g
Kohlenhydrate: - davon Zucker:	33 g 22 g
Eiweiß:	6,4 g
Salz:	0,49 g
*Zubereitung mit Doppelrahm- Frischkäse	

MINDESTENS HALTBAR BIS:

siehe Deckellasche

EAN 4013109 01324 2

EIN PRODUKT VON DER KATHI RAINER THIELE GMBH, Berliner Straße 216, 06116 HALLE  
(SAALE), INTERNET: [www.kathi.de](http://www.kathi.de)

Serviovorschlag