



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 19.09.2025

Schoko-Cheesecake mit Birne

Für 10 Stücke

Zutaten

Für den Kuchenboden:

200 g Schoko-Butterkekse
75 g Butter

Für die Cheesecake-Masse:

200 g Zartbitterschokolade
4 Eier (Größe M)
800 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Back-Kakao

Für die Frischkäse-Birnen-Creme:

250 g pochierte Birnen (z.B. aus dem Glas oder der Dose)
etwas Einlegesud der pochierten Birnen (ca. 80 ml)
250 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Instant-Espressopulver (ca. 2 g)
1/2 Pck. gemahlene Gelatine (ca. 5 g)
40 g Zucker
etwas Back-Kakao zum Dekorieren

Außerdem:

Springform (Ø 22 cm)
Backpapier für die Form
Gefrierbeutel
Teigrolle/Rollholz
1 hitzebeständige Schüssel

Zubereitung

1. Am besten am Vortag **für den Kuchenboden** die Kakaokekse in einem Mixer fein mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe einer Teigrolle fein zerbröseln.
2. Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Keksbrösel zugeben und mit einem Silikonschaber sorgfältig mischen.
3. Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Die Butter-Keks-Masse in die vorbereitete Form geben und als Boden andrücken.

Lucias Tipp: Das Andrücken gelingt am einfachsten mit dem flachen Boden eines Trinkglases.

5. **Für die Cheesecake-Masse** die Schokolade grob hacken oder in kleine Stücke brechen. In eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonschaber schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen, jedoch nicht fest werden lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Inzwischen die Eier, Frischkäse, Puderzucker, Vanillezucker und Kakao in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers sorgfältig verrühren. Die geschmolzene Schokolade zugeben und unterrühren.

8. Die Masse in die Springform füllen und mit einem Silikonschaber glattstreichen.

9. Den Kuchen in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 1 Stunde backen.

Lucias Tipp: Den Cheesecake unbedingt im Auge behalten und wenn er zu stark bräunt, locker mit Backpapier abdecken.

10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Messer den Cheesecake vom Rand der Form schneiden und den Schokoladen-Cheesecake im ausgeschalteten Ofen am besten über Nacht abkühlen lassen.

11. Am folgenden Tag **für die Frischkäse-Birnen-Creme** die Birnen in einem Sieb kurz abtropfen lassen und den Sud auffangen.

12. Den Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Espressopulver in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers sorgfältig verrühren.

13. 80 ml aufgefangenen Birnensud in einen kleinen Topf geben. Gelatine unterrühren und kurz quellen lassen.

14. Inzwischen 2 Birnenhälften in Spalten, übrige Birnenhälften in kleine Stücke schneiden.

15. Zucker zur Gelatinemischung geben und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren mit einem Schneebesen erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker aufgelöst haben.

16. Gelatinemischung zügig unter die Frischkäsecreme rühren und die Birnenstücke unterheben.

17. Die Creme in der Mitte des abgekühlten Kuchens verteilen und für mindestens 1-2 Stunden kaltstellen.

18. Den Schokoladen-Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben, mit Birnenspalten dekorieren, in Stücke schneiden und servieren.