

Hier und heute



Schwarz-weißer Schokoladenstreuselkuchen

Wer Streusel und Schokolade mag, dem wird bei Marcel Seegers Schokoladen-Streuselkuchen sicher das Herz aufgehen. Die Füllung mit dunkler Schokolade toppt unser Konditormeister mit luftigen Streuseln mit weißer Schokolade.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 150 g Butterplätzchen
- 60 g flüssige Butter

Zubereitung

Die Butterplätzchen zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen. Die Butterplätzchenmischung als Boden in den Ring geben und gleichmäßig verteilen. Fest werden lassen.

Zutaten für die Füllung

- 490 g Magerquark
- 3 Eier (Größe M)
- 140 g flüssige Sahne
- 70 g Zucker
- 140 g dunkle Schokolade, gehackt
- 25 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander in einer Schüssel glattrühren. Anschließend auf den Plätzchenboden im Tortenring geben und glattstreichen.

Zutaten für die Streusel

- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 4 g gemahlene Zimt
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl (Type 550)
- 100 g weiße Schokolade, gehackt

Zubereitung

Die Butter gut mit Zucker und Gewürzen vermengen. Dann das Mehl und die gehackte Schokolade zugeben und alles zusammen zu luftigen Streuseln verbinden. Die fertigen Streusel auf der Quarkmasse im Tortenring verteilen.

Streuselkuchen im auf 180° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten lang backen.

Kuchen nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und anschließend in die gewünschte Anzahl Stücke schneiden. Zum Schluss dünn mit Puderzucker besieben.

Hier und heute



Marcel Seegers Tipp: Als Dekoration können Sie dunkle oder weiße Schokoladenspäne aufstreuen. Noch besser schmeckt der Kuchen, wenn man ihn nach dem Backen zugedeckt für ca. acht Stunden kühlstellt.