



Schokoküchlein mit Cheesecake-Kirsch-Kern

Description

Zubereitung:

Schokoteig:

- 130 Gramm Zartbitterschokolade

in kleine Stücke zerkleinern (TM: 10 Sekunden, Stufe 6)

- 150 Gramm weiche Butter in Stücken
- 150ml Milch

hinzugeben und vorsichtig schmelzen (TM: 5 Minuten, 50 Grad, Stufe 2).

- 150 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei

unterrühren (TM: 20 Sekunden, Stufe 4)

- 180 Gramm Mehl
- 1 TI Backpulver
- 20 Gramm Kakao

unterrühren (TM: 20 Sekunden, Stufe 5)

Die Hälfte des Teiges in die Mini-Kuchenform füllen.

Cheesecake-Füllung:

- 250 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- 80 Gramm Zucker
- 1 Eigelb

- 15 Gramm Speisestärke

zu einer glatten Masse vermengen (TM: 15 Sekunden, Stufe 4).

Cheesecakefüllung auf den Schokoladenteig verteilen.

- 32 Kirschen (Schattenmorellen aus dem Glas)

jeweils 4 davon in jede Mulde auf die Cheesecakefüllung setzen. Den restlichen Schokoteig verteilen.

Bei 150 Grad Umluft für 55-60 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe sollte der Teig leicht feucht sein. Die Küchlein 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form heben.

Rezeptinspiration: <https://www.foodwithlove.de/schoko-guglhupf-mit-cheesecake-fullung.html>