


# Schokoladen-Cheesecake

 Zubereitung: 15 Minuten

 Gesamtzeit: 90 Minuten



## Zutaten

Für den Boden:

- 65 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 150 g Mehl
- 1 TL Backkakao
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 2 Eier
- 300 g Zucker
- 750 g Quark (Magerstufe)
- 1 Zitrone (auspressen)
- 760 g Milch
- 2 Päckchen Schokoladen-Pudding
- 120 g Sonnenblumenöl



## Zubereitung

1. Backofen (Ober-/ Unterhitze) auf 220 Grad vorheizen
2. Alle Zutaten für den Boden in den Mixtopf geben (Butter, Zucker, Ei, Backpulver, Mehl, Backkakao und Salz), **15 Sek. / Stufe 5** verrühren
3. In eine Springform geben (Durchmesser 26 cm) und andrücken, für 5 Minuten in den Backofen schieben
4. Im Anschluss den Mixtopf spülen und alle Zutaten für den Belag in den Mixtopf geben (Eier, Zucker, Quark, Zitrone, Milch, Schokoladen-Pudding, Sonnenblumenöl), **20 Sek. / Stufe 5** verrühren und auf den Boden geben. Alles für 55 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen.