

# Schokoladen Käsekuchen



## Zutaten für den Boden:

**2 Packungen Löffelbiskuit**  
**150 g Butter**

## Zutaten für den Belag:

**4 Eiweiß**  
**4 Eigelb**  
**150 g Zucker**  
**500. Philadelphia Frischkäse mit Milka Schokolade**  
**250 g Quark**  
**250 ml Milch**  
**1 Päckchen Käsekuchenhilfe von [Dr. Oetker Deutschland](#)**

**Backform mit 26 cm Durchmesser**

**Backzeit 70 min bei 150 Grad**

Für den Boden die Biskuit in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen und anschließend die Biskuitbrösel mit der Butter vermengen. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Masse mit einem Löffel zu einem Boden formen. An den Seiten einen kleinen Rand bilden.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz so steif schlagen, das ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Die Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen, den Quark, den Frischkäse, die Milch und die Käsekuchenhilfe hinzufügen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß von Hand unterrühren.

Die Käsemasse in der Form glatt streichen und im Backofen 70 min backen. Den Käsekuchen im ausgeschalteten Backofen erkalten lassen. Zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben.