

## BAHLESEN Chokini Cheese - Cake

### Für den Teig:

1 Pck. 150 g Bahlsen Chokini  
70 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Backpulver  
Etwa 100 g Chokinibrösel  
25 g Zucker  
80 g Butter

### Für die Füllung:

200 g Doppelrahm Frischkäse  
250 g Mascarpone  
3 Eier (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Bourbon Vanillezucker  
30 g Speisestärke

### Zum Verzieren:

1-2 EL Fruchtaufstrich Erdbeer-Vanille  
oder Himbeere, fein passiert



**Zum Vorbereiten** 100 g Chokini Gebäck in einen Blitzhacker (Zerkleiner) geben und feine Brösel herstellen. Die restlichen Kekse beiseitelegen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm), den Boden fetten. Backofen vorheizen Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

**Für den Teig** Mehl mit Backpulver und Chokinibröseln in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Zucker und Butter, in kleine Stücke geschnitten, hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem festen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, den Rand darumlegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an den Formenrand drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die restlichen Chokini Kekse auf den Teigboden legen und etwas andrücken.

**Für die Füllung** Frischkäse mit Mascarpone, Eier, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in einer Rührschüssel verrühren und die Masse in die Form geben und glattstreichen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 40 Minuten.

Den Chokini - Cheese - Cake in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Zum Garnieren den Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Kuchenoberfläche sofort damit verzieren.

Den Chokini - Cheese - Cake nach etwa 20 Minuten aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

