

## SAFTIGER SCHOKO CHEESECAKE MIT BREZEL-HERZEN



Eingesendet von: [Catrin von CokingCatrin](#)



Schwierigkeitsgrad: **Mittel**



**75 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 100g **Soletti Laugenherzen** und 150g **BrezelCHIPS**

Für den Boden:

- 150 g Vollkornkekse
- 100 g Butter

Für den Teig:

- 100 g Schokolade
- 3 EL Backkakao
- 3 Eier (Größe L)
- 500 g Cremetopfen
- 150 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote

Zum Dekorieren:

- ½ Pkg. Schokoglasur
- 1 Handvoll Soletti Brezelchips
- 1 Handvoll Soletti Laugenherzen

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Für den Boden: Die Kekse in einen Plastikbeutel geben, mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Keksbröseln in einer Schüssel vermischen. Die Keksbrösel-Mischung gleichmäßig auf dem Boden der Backform verteilen, dabei etwas andrücken. Im vorgeheizten Backofen für 5-10 Minuten vorbacken, kurz auskühlen lassen.

Für den Cheesecake: Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine mehrere Minuten schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Topfen unterrühren. Das Kakaopulver und das Vanillemark unterrühren.

Die Cheesecake-Creme auf den Keksbrösel-Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft für 50 Minuten backen. Den Cheesecake etwa zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren für mindestens vier Stunden oder über Nacht auskühlen lassen.

**Zum Dekorieren:**

Eine Handvoll {etwas 12-14 Stück} Brezelchips zur Hälfte in die geschmolzene Schokoglasur tunken. Die Restliche Glasur auf dem Kuchen verteilen und kurz festwerden lassen. Die getunkten Schokobrezel und die Laugenherzen in die halbfeste Glasur stecken.