

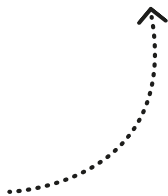
# Käsekuchen aus der Mini Kuchenform



## Zutaten

100 g Schokolade, Vollmilch  
30 g Butter  
2 Eier  
100 g Zucker  
200 g Milch  
200 g Mehl  
1 gestrichener EL Backpulver  
2 EL Kakao

Füllung:  
200 g Frischkäse  
1 Ei  
30g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Die Schokolade raspeln und mit den Eiern und dem Zucker sowie der Butter schaumig schlagen. Anschließend alle weiteren Zutaten hinzugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Die Mulden von der Mini Kuchenform einfetten und den Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen. Alle Zutaten für die Füllung ebenfalls schaumig schlagen und über den Teig in der Mini Kuchenform verteilen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-Unterhitze ca 40 Minuten backen.
3. Stäbchenprobe machen.