

Wildberry Chocolate Cheesecake

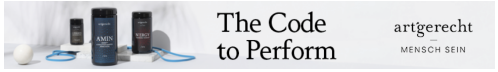
Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
20	**60**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Dinkelvollkornmehl
- 6 EL Rohkakaopulver
- 1/2 Pck. Backpulver
- 80g Butter
- 4 Eier
- 150g Naturjoghurt 3,5%
- 70g Kokosblütenzucker
- 50g gehackte Zartbitterschokolade (80%)
- 1/2 TL Zimt

Zutaten für die Käsekuchen-Schicht

- 150g gemischte TK-Beeren (ich habe einen Mix aus Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Himbeeren verwendet)
- 250g Naturjoghurt 3,5%
- 250g Magerquark
- 30g Kokosblütenzucker
- 1 Ei
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone sowie ein paar Spritzer Zitronensaft



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in Flocken schneiden und zusammen mit dem Kokosblütenzucker gut verrühren, bis der Zucker sich löst. Die Eier hinzugeben und alles zusammen schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao hinzugeben und vorsichtig vermengen. Zum Schluss den Joghurt samt der Zartbitterschokolade unterheben.

Den dunklen Teig in einen eckigen Backramen (ca. Din A4 Größe) geben. Die gefrorenen Früchte darauf verteilen. Dann die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und kurz zu einer Quarkcreme vermengen. Die Creme über die gefrorenen Früchte geben und glatt streichen. Für ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

© 2026 TIME2TRI GmbH