

*Baking Queen Cynthia Barcomi hat uns einen Geburtstagskuchen gebacken. Mit saftigem Brownie-Boden, köstlicher Frischkäse-Füllung und einem fruchtigen Kirsch-Topping. Zum Anbeißen!*

*Cynthia Barcomi*

## CHOCOLATE CHERRY BIRTHDAY CHEESECAKE

*für eine Backform mit 15 cm ø*



*Von  
Müttern  
für Mütter*

### *Für den Brownie-Boden*

- 60 g Butter
- 150 g grob gehackte Zartbitterschokolade
- 75 g Zucker
- 1 Ei (Gr. L)
- 250 g ungesüßter Kakao
- 430 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Natron
- 1 Prise Backpulver

### *Für die Füllung*

- 350 g Frischkäse
- 75 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange, nach Belieben
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Speisestärke

### *Für das Topping*

- 300 g gefrorene Kirschen, leicht angetaut
- 75 g Zucker
- 10 g Maisstärke (keine Kartoffelstärke)
- 1 Prise Salz

### *Zubereitung*

**1** Butter zerlassen. Wenn sie flüssig ist, den Topf von der Flamme nehmen und die Schokoladenstücke unter Rühren darin schmelzen. Die Mischung in eine große Schüssel geben, Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Für ca. 15 Minuten abkühlen lassen. (Das Abkühlen der Masse ist wichtig, bevor Sie das Ei hineinschlagen!)

**2** Backofen auf 175 Grad Unterhitze oder Umluft vorheizen und Backform ausbutteren. In einer zweiten Schüssel Kakao, Mehl, Salz, Natron und Backpulver vermengen.

**3** Mit einem Schneebesen das Ei unter die abgekühlte Schokoladenmasse schlagen, bis sie fluffig ist. Mit einem Gummispatel sanft die Mehlmischung unterheben, bis alles gerade so vermischt ist. Den Teig in der vorbereiteten Backform verteilen.

**22** Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Ofentemperatur auf 170 Grad reduzieren. Nach dem Auskühlen Backform mit zwei Bahnen Alufolie kreuzweise einwickeln, um diese gut abzudichten. Für das Wasserbad 1 Liter Wasser aufkochen.

**5** Füllung: Mit Küchenmaschine oder Handmixer Frischkäse und Zucker langsam cremig aufschlagen. Die saure Sahne dazugeben und weiter langsam aufschlagen. Die Eier in die Masse schlagen, gefolgt von einer Prise Salz, Orangenschale, Vanilleextrakt und Speisestärke. Die Füllung gleichmäßig auf dem gebackenem Brownie-Boden verteilen.

**6** Die eingewickelte Backform auf ein tiefes Backblech oder einen Bräter stellen und ins untere Drittel des Backofens stellen. Das heiße Wasser eingießen, sodass die Form in 2 cm Wasser steht. 50 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und mit einem dünnen Messer am

Rand des Kuchens entlangfahren, um ein Aufreißen zu verhindern.

**7** Eine Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis der Kuchen Zimmertemperatur erreicht hat. Dann im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen (4 Stunden oder über Nacht), bevor Sie das Topping machen.

### *Das Topping*

**1** In einem Topf alle Zutaten für das Kirsch-Topping unter Rühren langsam aufkochen. Für ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt – dafür benötigen Sie Geduld! Vom Herd nehmen und 1 Minute abkühlen lassen.

**2** Die Soße auf dem Cheesecake verteilen. Im Kühlschrank kurz durchkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen servieren.

Mehr von Cynthia Barcomi  
im Interview auf  
**lunaMUM.de**



*Cynthia Barcomi hat schon viele Backbücher veröffentlicht. Für „Cheesecakes, Pies & Tartes“ (Mosaik Verlag 2016, 18,99 Euro) ist sie in die USA gereist und verrät das Rezept für ihren berühmten New York Cheesecake*