

# SCHNELLER BLECHKUCHEN MIT FRISCHKÄSE CREME



★★★★★ 4.9 bei 68 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) alle Zutaten in die Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.
- 2** Die Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.
- 3** Für die Creme den Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und danach Joghurt, Frischkäse, Staubzucker und etwas Vanillezucker unterheben.
- 4** Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und nach Belieben verzieren.



Ich hab die Schokolade mit einem Gemüseschäler gehobelt – probiert es mal aus, denn das funktioniert super Gutes Gelingen!

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

4	Eier
230 g	Zucker
125 g	Öl
350 g	Weizenmehl
15 g	Backkakao
16 g	Backpulver
250 g	Mineralwasser

#### CREME

500 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
150 g	Joghurt
300 g	Frischkäse
80 g	Staubzucker
	Vanillezucker nach Belieben