SCHNELLER BLECHKUCHEN MIT FRISCHKÄSE CREME

4.9 bei 80 Bewertungen

1 h | Rührteig | 30 min | Heißluft

180 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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