SCHOKO-BEEREN-KUCHEN

4.8 bei 28 Bewertungen

40 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann die flüssige Butter langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Natron, Kakaopulver, Buttermilch und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

2. Den Teig auf das Backblech oder in den Backrahmen (dann wird die Masse höher) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Während der Boden auskühlt, für die Creme Topfen, Frischkäse und Zucker gut verrühren. Auf dem Kuchenboden verteilen und mit Beeren belegen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 25 CM)

TEIG

250 g	Zucker
2	Eier
100 g	zerlassene Butter
300 g	Weizenmehl 700
15 g	Natron
30 g	Kakaopulver (Backkakao)
200 g	Mineralwasser
200 g	Buttermilch

CREME

500 g	Topfen
200 g	Frischkäse
50 g	Zucker
600 g	gemischte, frische Beeren nach Wahl