

SCHOKO-BEEREN KUCHEN

★★★★★ 5 bei 8 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Zucker und Eier gut aufschlagen, dann die flüssige Butter unterrühren und nochmal gut verrühren. Mehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/>), Natron und Kakao gemeinsam mit Mineralwasser und Buttermilch unter die Masse heben und nochmal kurz verrühren.
- 2** Den Teig auf das Backblech geben (ich hab zusätzlich einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet, damit ich einen schönen Abschluss habe) und bei 170 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Während der Boden auskühlt könnt ihr die Creme zubereiten. Dazu Topfen, Frischkäse und Zucker gut verrühren und auf den ausgekühlten Boden streichen. Am Schluss noch die Beeren auf der Creme verteilen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH (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 Beeren nach Wahl