

SCHOKOKUCHEN MIT FRISCHKÄSE



★★★★☆ 4.7 bei 37 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig ([\(>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Den Teig auf einem Backblech oder in einem [Backrahmen](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/>) gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit für die Creme das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen. Den Frischkäse, Crème fraîche, (nach Wunsch Rum) und Zucker gut verrühren. Das Schlagobers unterheben und die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.
- 4** Die Schokolade mit einer Reibe direkt auf die Creme raspeln.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (CA. 30 X 35 CM)

TEIG

- 5 Eier
- 120 g Zucker
- 130 g Rapsöl
- 16 g Backpulver
- 130 g Weizenmehl 700
- 20 g Kakaopulver (Backkakao)

CREME

- 300 g Schlagobers
- 8 g Sahnesteif
- 250 g Frischkäse
- 125 g Crème fraîche
- 70 g Zucker
- 1 EL Rum

50 g Schokolade zum Bestreuen