

SCHOKOKUCHEN MIT FRISCHKÄSE



★★★★☆ 4.7 bei 21 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Vorbereitungsarbeiten:**
Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Für den Teig:**
Die Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren.
- 3** Das Weizenmehl, Backpulver und Kakaopulver unterrühren.
- 4** Den Teig auf einem Backblech gleichmäßig verteilen (ich hab zusätzlich noch einen eckigen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/shop/>) verwendet) und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 5** Den Kuchen gut auskühlen lassen.
- 6 Für die Creme:**
Das Schlagobers gemeinsam mit der Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen.
- 7** Den Frischkäse, Crème fraîche, (nach Wunsch Rum) und Zucker gut verrühren.
- 8** Beide Massen miteinander verrühren und anschließend gleichmäßig am Kuchenboden verteilen.
- 9** Die Schokolade mit Hilfe einer Reibe direkt auf den Kuchen reiben.



Zutaten

**1 BACKBLECH ODER
BACKRAHMEN CA. 30 X 35 CM**

TEIG

5 Stk. Eier
120 g Zucker
130 g Rapsöl
1 Pkg. Backpulver
130 g Weizenmehl 700
20 g (Back) Kakaopulver

CREME

300 g Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif
250 g Frischkäse
125 g Crème fraîche
70 g Zucker
50 g Schokolade (geraspelt)
nach Wunsch: 1 EL
Rum