

Schoko-Himbeerkuchen mit Frischkäsetopping

Zutaten Teig

80g Butter
100g Staubzucker
1P Vanillezucker
200g Schokolade
2 Eier
110g Mehl, wenig Salz
¼ TL Backpulver oder Natron

Topping:

240g Frischkäse (oder Topfen)
80g Zucker
1P. Vanillezucker
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Ei
20 g Maizena

200g Himbeeren

Zubereitung:

Teig: Butter und Staubzucker schaumig rühren, erweichte Schokolade unterrühren, nach und nach Eier unterrühren, wenn die Masse sehr schaumig ist, Mehl (mit Backpulver oder Natron vermischt) vorsichtig unterheben, in eine Form füllen, Topping (alle Zutaten verrühren) darauf verteilen, mit Himbeeren (auch Tiefkühlhimbeeren eignen sich gut) belegen, bei 175-180° ca. 40 min backen



Rezept und Fotos: Ing. Maria Lehner