



Cheesecake trifft Rührteig... und ergibt einen der besten Schokokuchen ever:
Frischkäse-Schoko-Cake

Description

Erinnert ihr euch an die [weltbesten Brownies](#)? Das sagenhafte Schokoladen-Backbuch „Schokomagie“ fiel mir wieder in die Hände und damit ein Kuchen ins Auge, den ich wirklich schon lange mal machen wollte – einen Schokokuchen mit einer Extraportion Frischkäse. Beim Lesen des Rezeptes dachte ich mit schon, dass das ein besonderes Schmankerl wird ? . Cheesecake-Masse wird zu Rührteig hinzugefügt und ergibt einen Schokokuchen deluxe, so lässt sich das Ganze ungefähr beschreiben.

default watermark



default watermark

Mittelding aus Schokokuchen und

Cheesecake



Göttlicher Schoko-Frischkäse-Cake



Beste Schokokuchen
Onesecake mit Rührteig: Frischkäse-Schoko-Cake

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... göttlicher Schokokuchen, sooo saftig!

Ingredients

- 135 g weiche Butter

- 135 g Zucker
- 270 g Doppelrahm-Frischkäse
- 4 Eier
- Vanille nach Belieben, gemahlen
- 200 g dunkle Schokolade (ich: mit 70 % Kakaoanteil)
- 2/3 Päckchen Backpulver
- 200 g Mehl
- 135 g Schokotropfen oder gehackte Schokolade (Zartbitter)

Instructions

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen (mit dem Handmixer – oder die Küchenmaschine arbeiten lassen).
3. Nacheinander Frischkäse, Eier und gemahlene Vanille unterrühren.
4. Die 200 g dunkle Schokolade vorsichtig in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.
5. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen.
6. Die geschmolzene Schokolade mit dem Frischkäse-Eier-Butter-Zucker-Mix verrühren. Nach und nach die Mehlmischung hinzugeben.
7. Zum Schluss die Schokotropfen unterrühren. Den Teig ist so richtig „moussig“. In die Kastenform füllen, gleichmäßig verstreichen und den Kuchen ca. 45 Minuten lang backen. Augen auf... ?
8. In der Form auskühlen lassen, dann herauslösen – und in Schokoträumen schmelgen.

Serving size: 30 cm-Kastenform

Notes

– Für eine etwas kleinere Kastenform: einfach 1 Ei „abziehen“ und die anderen Zutaten entsprechend herunterrechnen.[br][br]- Auf „Deko“ habe ich verzichtet. Der Kuchen ist, wie gesagt, furchtbar-köstlich-saftig. Wer mag, kann aber trotzdem noch Kuvertüre oder Puderzucker draufmachen.

Was für ein Geschmack, was für eine Konsistenz!! Einer der besten Schokokuchen überhaupt. Mächtig, schokoladig, schmilzt auf der Zunge... Creeeeeemig ohne Ende und dabei wieder mal so easy-peasy in der Zubereitung. Ich bin verliebt. Und zwar sehr ? . Lasst es euch schmecken!

PS: Wiiiiiee, ihr wollt im Sommer mehr Frucht im Kuchen? Dann probiert doch mal die [Himbeer-Muffins!](#)

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Doppelrahmfrischkäse
2. Frischkäse
3. Kastenform
4. Kuchen
5. Schokolade
6. Vanille

Date Created

5. August 2016

Author

schokohimmel

default watermark