

Brombeerkuchen mit Frischkäsecreme und Schokolade

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



einen luftig-schokoladigen Brombeerkuchen. Im Teig vereinen sich die dunklen Beeren mit Zartbitterschokolade. Toppen darfst du deinen Kuchen mit einer Frischkäsecreme und noch mehr Brombeeren.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier, Butter und Zucker ca. 3 Minuten hellgelb aufschlagen. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und unterheben.

- 2 -

Mehl mit Salz, Kakao und Backpulver vermengen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Kuchenform einfetten und Teig hineinfüllen. Brombeeren waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Beeren vorsichtig mit den Fingern in den Teig eindrücken.

- 3 -

Kuchen im heißen Backofen 35-40 Minuten backen und Stäbchenprobe machen. Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Creme Frischkäse mit Milch, Vanilleextrakt und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und mit Brombeeren toppen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

3 Eier
125 g Butter
200 g Zucker
200 g Zartbitterschokolade
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
300 g Brombeeren
50 g Backkakao
5 Esslöffel Milch

Für das Topping

350 g Frischkäse
90 g Zucker
80 ml Milch
1 Esslöffel Vanilleextrakt
250 g Brombeeren

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Es gibt eine Zeit im Jahr, da gibt es sie im Überschuss – im Juli und August ist Brombeerzeit! Schnapp dir eine große Portion aus dem Garten oder vom Markt und back dir