

SCHNELLER BLECHKUCHEN MIT FRISCHKÄSE CREME

★★★★★ 4.9 bei 51 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) alle Zutaten in die Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.
- 2 Die Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.
- 3 Für die Creme den Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und danach Joghurt, Frischkäse, Staubzucker und etwas Vanillezucker unterheben.
- 4 Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und nach Belieben verzieren.



Ich hab die Schokolade mit einem Gemüseschäler gehobelt – probiert es mal aus, denn das funktioniert super Gutes Gelingen!



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

- 4 Eier
- 230 g Zucker
- 125 g Öl
- 350 g Weizenmehl
- 15 g Backkakao
- 16 g Backpulver
- 250 g Mineralwasser

CREME

- 500 g Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 150 g Joghurt
- 300 g Frischkäse
- 80 g Staubzucker
- Vanillezucker nach Belieben