

SCHOKO-BEEREN-KUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 25 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann die flüssige Butter langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Natron, Kakaopulver, Buttermilch und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Den Teig auf das Backblech oder in den Backrahmen (dann wird die Masse höher) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Während der Boden auskühlt, für die Creme Topfen, Frischkäse und Zucker gut verrühren. Auf dem Kuchenboden verteilen und mit Beeren belegen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 25 CM)

TEIG

250 g	Zucker
2	Eier
100 g	zerlassene Butter
300 g	Weizenmehl 700
15 g	Natron
30 g	Kakaopulver (Backkacao)
200 g	Mineralwasser
200 g	Buttermilch

CREME

500 g	Topfen
200 g	Frischkäse
50 g	Zucker
600 g	gemischte, frische Beeren nach Wahl