



Schokoladenkuchen mit Himbeeren

Schokoladig, sommerlich, lecker

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Teig kann am Vortag gebacken werden. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. 26 cm Springform fetten. Butter mit dem Kakao, Schokolade und Milch in einen Topf geben und alles schmelzen lassen.

Derweil die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Creme Fraiche einrühren. Mehl, Natron und Salz mischen. Schoko-Masse in die Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung einrühren.

Teig gleichmäßig in die Form geben und Kuchen 60 Minuten backen. Garprobe machen. Komplett auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Nun den Frischkäse unterrühren bis die Masse steif geschlagen ist. Masse auf dem Kuchen verteilen.

Die Himbeeren kopfüber nebeneinander leicht in die Creme drücken. Kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Einkaufsliste

26 cm Springform

Teig:

- 250 ml Milch
- 250 g Butter
- 80 g Backkakao
- 150 g Zartbitterschokolade
- 250 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 150 ml Joghurt
- 2 Eier
- 3 TL Natron
- 275 g Mehl
- 1 Msp. Salz

Creme:

- 250 ml Sahne
- 300 g Frischkäse
- 70 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 300 g Himbeeren
- 1 EL Puderzucker

