

Schokokuchen mit meiner Frischkäse-Kirsch-Füllung aus der Kranzform von Pampered Chef



Abbildung | Eine Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Zutaten :

200g weiche Butter

200g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

250g Mehl

2 TL Backpulver

5 EL Kakao

6 EL Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, dann nacheinander die Eier unterrühren.

Das Mehl, Backpulver und den Kakao vermischen und ebenfalls unterrühren und zum Schluss die Milch dazugeben.

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen abgetropft

200g Frischkäse

40g Zucker

1 Ei

10g Speisestärke

Den Frischkäse, Zucker, Ei und die Speisestärke zusammen verrühren.

Fette deine Kranzform ein wenig mit Butter aus. Die Hälfte des Teiges in die Kranzform geben und mit Hilfe eines Löffels eine Mulde hineindrücken und am Rand ein wenig hochziehen. In die Mulde die Füllung hineingeben und mit der Hälfte der Kirschen belegen. Dann den restlichen Teig darüber verteilen und glattstreichen und die übrigen Kirschen darauf verteilen und etwas eindrücken.

Nun in den vorgeheizten Backofen bei 180°C/Ober-/Unterhitze/Rost/50 Minuten backen/Stäbchenprobe.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de