

## Schoko-Himbeerkuchen mit Frischkäsetopping

### Zutaten Teig

80g Butter  
100g Staubzucker  
1P Vanillezucker  
200g Schokolade  
2 Eier  
110g Mehl, wenig Salz  
¼ TL Backpulver oder Natron

### Topping:

240g Frischkäse (oder Topfen)  
80g Zucker  
1P. Vanillezucker  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 Ei  
20 g Maizena

200g Himbeeren

### Zubereitung:

Teig: Butter und Staubzucker schaumig rühren, erweichte Schokolade unterrühren, nach und nach Eier unterrühren, wenn die Masse sehr schaumig ist, Mehl (mit Backpulver oder Natron vermischt) vorsichtig unterheben, in eine Form füllen, Topping (alle Zutaten verrühren) darauf verteilen, mit Himbeeren (auch Tiefkühlhimbeeren eignen sich gut) belegen, bei 175-180° ca. 40 min backen



*Rezept und Fotos: Ing. Maria Lehner*