



## Benötigte Zutaten

5 Stück	Eier
220 g	Zucker
200 g	<b>Premium Teebutter</b>
200 g	Schokolade
180 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
Topfen-Topping	
250 g	<b>Premium Topfen (Speisetopfen)</b>
300 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
3 Stück	Eier
70 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote
350 g	Himbeeren frische

## Topfen Himbeer Schokokuchen vom Blech

### Anleitung

1. Die Eier mit dem Zucker minutenlang schaumig schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Die Butter mit der Schokolade in einem Topf langsam schmelzen.
3. Die geschmolzene Butter-Schokolade in die Zucker-Ei-Masse einrühren.
4. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver einrühren.
5. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen.
6. Die Brownie-Masse eingießen und im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit den Topfen und den Sauerrahm mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillemark in der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen der Kenwood Küchenmaschine cremig rühren.
8. Über Schokokuchen gießen, mit den Himbeeren garnieren und für weitere 40 bis 45 Minuten backen.
9. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

TIPP: Mit einer Gabel Topfen und Teig miteinander verbinden.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)

*SalzburgMilch*

