

Mini Schokokäsekuchen aus der Minikuchenform

Zutaten:

Für den Schokoladenteig:

75 g Zartbitterschokolade, gehackt
20 g Butter
150 g Dinkelmehl Typ 630
75 g Birkenzucker
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
1 Prise Salz
2 EL Kakao
2 Eier
200 ml Hafermilch

Für die Käse Schicht:

250 g Mascarpone oder Frischkäse
1 Ei
30 g Birkenzucker
20 g Speisestärke
Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt



Zubereitung:

Schokolade grob hacken (Thermomix 5 Sek. Stufe 7) und mit der Butter schmelzen lassen. (Thermomix 1 min. 50 C Stufe 1).

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mini Kuchen-Form einfetten und bemehlen. Mehl mit dem Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Kakao vermischen. Den Mehl Mix und die übrigen Zutaten in die flüssige Schokolade geben und verrühren (Thermomix 25 Sek. Stufe 5).

Für die Käse Schicht die Mascarpone oder den Frischkäse mit dem Ei, Zucker, Stärke, Zitronenschale, Zitronensaft und dem Vanilleextrakt verrühren, bis sich alles gut verbunden hat und zur Seite stellen.

Den Schokoladenteig mit dem großen Edelstahl Portionierer gleichmäßig in die Mini Kuchen-Form füllen und dann die Käse Schicht mit dem mittleren Edelstahl-Portionierer darauf verteilen und alles im Ofen für 20-25 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form nehmen.

Verwendete Produkte: Mini-Kuchen Form, großer und mittlerer Edelstahl-Portionierer, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN