

Ziegenkäse-Kuchen mit weißer Schokolade



Zutaten (12 Stücke):

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eier
- 225 g Butter (zerlassen)
- 100 g Schokolade (weiß)
- 250 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Mehl
- 1/2 Pkt. Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eine quadratische Springform (24 x 24 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Schokolade grob hacken, zur Seite stellen und den Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz 2 Minuten cremig aufschlagen. Die flüssige Butter unter ständigem Rühren langsam zugießen und unterarbeiten.

Dann den Frischkäse zugeben und ebenfalls unterarbeiten. Zuletzt die gehackte Schokolade zugeben und unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen, in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Backofen holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Wenn keine quadratische Springform zur Hand ist, kann man problemlos auch eine runde 26er-Springform nehmen. Zu dem Kuchen schmecken übrigens Johannisbeeren oder Waldfruchteis sehr lecker.

Nährwertangaben: 392 kcal p.P , 38 g KH p.P.