Schoko-Käseküchlein mit Himbeeren

Das Rezept von dem Schoko-Käseküchlein mit Himbeeren hat im Vergleich zu ähnlichen Kuchen weniger Kalorien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für den Teig

20 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	Halbfettmargarine
30 g	Zucker
3 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
110 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao

Für die Creme

300 g	Frischkäse
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Vanillezucker
10 g	Zucker

Zum Belegen

Nach Belieben	frische Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Käseküchlein mit Himbeeren** zuerst die Kuvertüre, mit der Margarine über einem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die 3 Eigelbe zusammen mit dem Zucker dick-cremig mixen.

3. Jetzt das Kuvertüre-Butter-Gemisch hinzufügen und unterrühren.

4. Danach das Mehl, das Backpulver und den Kakao (gesiebt) unterrühren.

5. Als nächstes die Eiweiße steif schlagen.

6. Diese nun nach und nach unter den Teig heben.

7. Dann die Creme zubereiten. Dazu den Frischkäse, das Eigelb den Vanillezucker und den Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.

8. Jetzt den Teig und die Creme abwechselnd in gefettete (feuerfeste) Gläser oder Schalen (Fassungsvermögen ca. 220 ml) klecksen und nach Belieben mit Himbeeren (gewaschen und verlesen) bestücken. Wer mag, kann nun mit einem Holzstäbchen die Teige marmorieren. Die Küchlein sollten nun ca. 25-30 Minuten backen. Die Küchlein schmecken lauwarm aber auch kalt serviert.

Unsere Empfehlung
ofenfesten Förmchen
200ml aus Keramik

hier bestellen

Tipp

Die Schoko-Käseküchlein mit Himbeeren zusätzlich mit frischen Himbeeren dekorieren. Außerdem schmeckt das Rezept auch mit Kirschen anstatt Himbeeren.