

Schokokuss-Kuchen

Kinder lieben dieses Rezept! Der Schokokuss-Kuchen ist nicht nur perfekt für den nächsten Kindergeburtstag, sondern macht sich auch gut auf dem Partybuffet für Erwachsene.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| |
|---------------------------------|
| 1 Stk. Backform |
|---------------------------------|

Für den Teig

| |
|--|
| 80 g Mehl |
| 0.5 TL Backpulver |
| 2 Stk. Eier |
| 80 g Zucker |
| 1 EL Butter (für die Form) |

Für den Belag

| |
|--|
| 2 EL Wasser (heißes) |
| 15 Stk. Schokoküsse ((Schwedenbomben oder Dickmans)) |
| 200 g Topfen |
| 6 Blätter Gelatine |
| 450 ml Schlagobers |
| 1 Packung Vanillezucker |

Zubereitung

1. Für den **Schokokuss-Kuchen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eier-Zucker-Masse rühren.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Waffeln von den Schokoküssen trennen und für die Dekoration beiseite legen.
3. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Schokoküsse ohne Waffeln zerdrücken und mit dem Topfen und Vanillezucker vermengen. Gelatine ausdrücken und in heißem Wasser auflösen.
4. Schlagobers steif schlagen und zusammen mit der Gelatine mit dem Topfen verrühren. Den Biskuit horizontal halbieren. Etwa 2/3 der Topfmasse auf einen Biskuitboden geben und glatt streichen.
5. Den zweiten Biskuitboden darauf setzen und mit der restlichen Topfmasse bestreichen. Die Waffeln halbieren und als Dekoration auf den Kuchen setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Auf dem Biskuit Sauerkirschen verteilen, so erhält der Schokokuss-Kuchen eine fruchtige Note.