

Dalmatiner-Kuchen 24 cm

Zutaten:

- 250g Mehl
- 100g Rohrohrzucker
- 120g Butter
- 2 EL Kakao*
-
- 450g Frischkäse
- 200g Schmand
-
- 115g Rohrzucker*
- 2 Eier
- 1 TL Vanillepulver*
- 50g Schokolade 55%*

Zubereitung:

Butter zerlassen und damit Zucker, Mehl und Kakao zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Diese auf dem Springboden gut andrücken.

Frischkäse, Schmand, Zucker und Vanillepulver zu einer glatten Masse mischen.

Anschließend die Eier vorsichtig einzeln unterrühren.

Die zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

Darauf von der Frischkäsemasse 4 gehäufte Esslöffel mit der Schokolade vermengen.

Diese Masse wird in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle gefüllt.

Backofen auf 150° vorheizen.

Frischkäsemasse auf dem Mürbteig glatt streichen.

Zuletzt wird die dunkle Masse vorsichtig als Punkte in die helle Masse gespritzt.

Die Lochtülle wird bis auf den Mürbteigboden gedrückt. Während des

Herausdrückens wird die Tülle langsam nach oben gezogen.

Kuchen 1 Stunde lang backen. Er bleibt im ausgeschalteten Ofen eine weitere Stunde stehen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!