



CREME-SCHOKO-SLICES MIT



 Zubereitung: 130 Minuten

 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 125 ml Milch
- 125 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 40 g Backkakao
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 ml Schlagsahne
- 5 g Sahnesteif
- 30 g Puderzucker
- 400 g Frischkäse (fettarm)
- 10 g Vanillezucker
- 30 g Honig
- 6 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Backpapier

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig Eier, Zucker und Milch in einer Schüssel schaumig rühren.
- 2** In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Backkakao und Salz vermengen, mit einem Sieb in die Eier-Mischung sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
- 3** Den Teig nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmäßig verteilen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) backen lassen. Den fertig gebackenen Teig auskühlen lassen.
- 4** Für die Füllung die Schlagsahne mit einem Handrührgerät schlagen. Sahnesteif und Puderzucker hinzugeben und weiter schlagen.
- 5** In einer anderen Schüssel Frischkäse, Vanillezucker und Honig glattrühren und vorsichtig die geschlagene Sahne hinzugeben.
- 6** kinder Schoko-Bons in kleine Stücke schneiden und unter die Füllung heben.
- 7** Den abgekühlten Kuchen in zwei Hälften schneiden und von dem Blech lösen. Eine der Kuchenhälften gleichmäßig mit der gesamten Füllung bestreichen und mit der anderen Kuchenhälfte deckeln. Nun den Kuchen eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
- 8** Sobald der Kuchen fertig abgekühlt ist, kann er in 12 Stücke geschnitten und serviert werden.

Portionen: 12

Pro Portion: 75 g / 211 kcal

