

Brombeer-Schoko-Kuchen mit Quarkguss

Für den Teig:

190 gr. Butter
200 gr. Zucker
25 gr. Kakaopulver, das sind ca. 2 EL
5 EL Wasser
3 Eier Freiland
120 gr. Mehl
½ TL Backpulver

Für den Quarkguss:

100 gr. Zucker
250 gr. Quark Magerstufe
1 TL Vanillepuddingpulver
1 Ei
300 gr. Brombeeren

1. Butter, Zucker, Kakaopulver und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Die Kakaomasse etwas abkühlen lassen, wenn es eilt, den Topf kurz in kaltes Wasser stellen.

2. Zur abgekühlten Kakaomasse 3 Eier, Mehl und Backpulver geben und ca. 2 Minuten mit dem Mixer verrühren. Die Teigmasse in eine gefettete Backform mit 26 cm Durchmesser geben.

3. Den Schokoladenteig im vorgeheizten Backofen bei 180° bis 190° C etwa 20 Minuten vorbacken lassen (Er muss schon ziemlich fest sein: bei unserem Versuch ist er eingebrochen und die Quarksoße versank im Schokoteig...).

4. Wenn der Schokoladenteig vorbäckt, den Quarkguss zubereiten. Dazu Zucker, Ei, Puddingpulver und Quark miteinander verrühren.

5. Den Ofen auf ca. 170° C herunterschalten. Die Backform mit dem vorgebackenen Schokoladenteig kurz aus dem Ofen nehmen und die Quarkmasse darüber gießen. Die Brombeeren gleichmäßig verteilen und den Kuchen wieder in den Ofen schieben.



6. Noch 35 - 40 Minuten bei 170° C backen lassen, Stäbchenprobe machen.



7. Gleich nach der Backzeit den Kuchenrand mit einem Messer ablösen, den Kuchen aber in der Form abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

