

Philadelphia Schokoladenkuchen

Schokoladenteig:

3		Eier	zusammen mit dem Mixer ca. 5 Min. zu einer dicken Crème aufschlagen
150	g	Rohrzucker od. Vollrohrzucke	
150	g	Schokolade	in einer Pfanne zusammen auf kleiner Stufe vorsichtig schmelzen und zur Eimasse rühren.
		Crémant	
150	g	Butter	
75	g	Mehl	dazu sieben, mischen
25	g	Maizena	

Den Boden einer Springform 24 cm Ø mit Backreinpapier belegen. Form ausfetten. Teig einfüllen.

Heller Teig:

1		Ei	zusammen gut verrühren
40	g	Zucker	
1	P	Vanillezucker	
200	g	Philadelphia	beigeben, darunter mischen (nicht mehr lange rühren, wird sonst dünn!) Philadelphiamasse auf Schokoladenteig verteilen und mit einer Gabel schlierenartig mischen, marmorieren.

Backen: im vorgeheizten Ofen bei **200°C** auf der zweituntersten Rille ca.40 Min. backen. Teig sollte noch etwas feucht sein.

Tipp: **Kuchen schmeckt sehr kalt am besten. Er kann gut verpackt bis 8 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.**