

Kleine Schoko-Kuchen mit Frischkäse-Creme

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mandelkrokant:

ca. 2 EL Mandelblättchen
1 gestr. EL Zucker

Kleine Kuchen:

1 Backmischung Dr. Oetker Kleine Kuchen Schoko
 $\frac{1}{8}$ l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Obers-Frischkäse-Creme:

150 ml flüssiges Schlagobers
ca. 2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
80 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)

Zum Verzieren:

Streudekor nach Wahl

1 Mandelkrokant:

Mandeln und Zucker vermischen und in einer heißen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Mandeln auf einem Backpapier erkalten lassen.

2 Kleine Kuchen:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren.

3 Die Papierförmchen (in der Packung enthalten) auf ein Backblech stellen. Die Masse auf die Förmchen verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohes schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Die Glasur (in der Packung enthalten) nach Packungsanleitung erwärmen und die erkalten Kuchen mit der flüssigen Glasur besprenkeln.



5 **Obers-Frischkäse-Creme:**

Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren.

6 **Zum Verzieren:**

Die eklatteten Kuchen aus den Formen lösen und waagrecht durchschneiden.

Ca. 3/4 der Creme auf den unteren Hälften der Kuchen verteilen.

Mandelkrokant darüber streuen (eventuell noch etwas für die Dekoration zur Seite geben). Die oberen Kuchenhälften darauf legen und mit dem übrigen Schlagobers Tupfen auf die Kuchen geben. Nach Belieben mit Mandelkrokant und weiteren Streudekoren verzieren.

