

## Schokokuchen vom Blech

### Zutaten für 1 Kuchen:

27 Scheiben Feldbacher Zwieback  
160 g Butter  
450 g Zucker  
150 g Schlagobers  
10 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 kg Topfen (40% Fett)  
60 g Mehl  
Abgeriebene Schale einer unbehandelten  
Zitrone  
225 g gehackte Zartbitter-Schokolade  
2 TL Staubzucker  
Fett (für das Blech)

### Zubereitung:

Ofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.  
Zwieback fein zerbröseln. Mit geschmolzener Butter und 200 g  
Zucker mischen. Mischung in eingefettetes hohes Kuchenblech  
(34 x 38 cm) drücken.

Obers steif schlagen. Eier dickschaumig aufschlagen. Dabei  
restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen.  
Topfen, Mehl und Zitronenschale zugeben. Erst das  
Schlagobers, dann die Schokospäne unterheben.

Topfenmasse auf dem Bröselboden glatt streichen und im Rohr  
60-70 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten Topfenmasse vom  
Rand losschneiden und zu Ende backen.

Nach dem Auskühlen mit Staubzuckerzucker bestäuben und  
nach Belieben mit geschlagenem Obers servieren.