




Schoko-Kirsch-Kuchen.



 **30 Min.**
Vorbereitung

 **75 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 424 kcal | 6 g Eiweiß | 25 g Fett | 40g Kohlenhydrate

Zutaten für 12 Stück / Springform (Ø 26 cm) :

g Kuvertüre, zartbitter (z.B. Puda)

Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)

g weiche Butter + etwas für die
Form

g Zucker

TL Salz

Eier (M) (Raumtemperatur)

g Schmand (z.B. Naturgut)

g Mehl (Weizenmehl Type 405
oder Dinkelmehl Type 630)

TL Backpulver (z.B. Puda)

g Backkakao (z.B. Puda)

Zubereitung:



Kuvertüre hacken. 100 g davon in eine hitzefeste Schüssel geben und über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen.



Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Tipp: Den Kirschsafft auffangen, mit Mineralwasser mischen und als Durstlöcher genießen.



Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Die Ränder der Form mit etwas Butter einfetten.



Butter mit Zucker und Salz mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.



Eier und Schmand abwechselnd nach und nach unterrühren.



Geschmolzene Kuvertüre hinzufügen.



Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.



Mehl, Backpulver und Backkakao sieben, mischen und zur Buttermischung geben. Alles kurz zu einem Teig verrühren.



Die restliche gehackte Kuvertüre (50 g) und die Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.

Tipp: Es sieht schön aus, wenn du ca. 100 g Kirschen dekorativ auf dem Teig verteilst.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Schoko-Kirsch-Kuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

10

Teig in die Form geben und ca. 40–45 Min. backen, dann abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp: Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt auch Schlagsahne.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

PENNY.