

Schoko-Kirschkuchen

Zutaten

- 175 g
- Sauerkirschen aus dem Glas
- 130 g
- Butter
- 230 g
- Weizenmehl
- 3 gestr. TL
- Backpulver
- 3 geh. EL
- Back-Kakao
- 6 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 3 EL Milch
- 100 g Raspelschokolade Zartbitter
- Etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Zuerst lässt du 175 g Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen. Den Saft brauchst du für dieses Rezept nicht mehr.
2. Damit sich der Kuchen nach dem Backen gut aus der Form lösen lässt, fette sie mit etwas Butter ein. Dazu nimmst du am besten einen Backpinsel oder etwas Küchenpapier.
3. Heize jetzt schon einmal den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vor, dann hat er die richtige Temperatur, wenn der Kuchen bereit zum Backen ist.
4. Mische nun in einer Rührschüssel 230 g Weizenmehl mit 3 gestrichenen TL Backpulver und 3 gehäuften EL Back-Kakao.
5. Jetzt gibst du noch 6 Eier (Größe M), 150 g Zucker und 3 EL Milch hinzu.



6. Zuletzt fügen du 120 g Butter (weich) hinzu und verrührst dann alles mit den Rührstäben des Mixers 2 Min. auf höchster Stufe.
7. Gib die abgetropften Sauerkirschen und 100 g Raspelschokolade Zartbitter zum Teig und hebe beides mit einem Teigschaber unter.
8. Jetzt füllst du den Teig in die Kastenform. Dazu kannst du den Teigschaber zu Hilfe nehmen.
9. Ab in den Ofen mit den Kuchen. Er muss 1 Std. 15 Min. backen. Am besten wird er, wenn du die Form im unteren Drittel des Ofens platzierst.
10. Nach der Backzeit nimmst du den Kuchen aus dem Ofen und stellst ihn auf ein Rost. Dort lässt du ihn erst einmal 10 Min. in der Form stehen.
11. Löse den Kuchen mit einem einfachen Messer vom Rand. Dies gelingt am besten, wenn du das Messer dabei vorsichtig hoch und hinunter bewegst.
12. Jetzt stürzt du den Kuchen vorsichtig auf ein Rost und lässt ihn dort 1 Std. auskühlen.
13. Wenn du magst, schnapp dir abschließend noch ein Sieb und bestäube deinen Kuchen mit etwas Puderzucker. Viel Spaß beim Vernaschen. 😊