

SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN

Backofen: 180° C
Backzeit: ca. 55 min
Zubehör: Stoneware rund

ZUTATEN:

1 Glas Sauerkirschen 100 g Zartbitterschokolade 200 g weiche Butter 160 g Zucker

4 Eier

1 Becher Schmand250 g Dinkelmehl Typ 630

1 P. Backpulver 1 Prise Salz 2 EL Backkakao







ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C vorheizen.

Stoneware rund gut mit selbstgemachtem Backtrennmittel einpinseln.

Kirschen in kleinen Edelstahlsieb abtropfen lassen.

Schokolade stückeln und im Wasserbad schmelzen.

Butter und Zucker in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren.

Eier einzeln unterrühren.

Schmand hinzufügen und cremig rühren.

Mehl, Backpulver, Salz und Backkakao zufügen und alles nur kurz gut vermischen.

Geschmolzene Schokolade unterrühren.

Teig in die vorbereitete Stoneware rund füllen und gleichmäßig verteilen.

Abgetropfte Kirschen auf dem Teig verteilen und tief eindrücken.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 50-55 min backen.

Stoneware auf ein Kuchengitter stellen und Kuchen darin ca. 20 min abkühlen lassen.

Kuchen dann mithilfe eines zweiten Kuchengitters vorsichtig aus der Form stürzen und abkühlen lassen.





