Rezept

Schoko-Kirschkuchen

Ein Rezept von Schoko-Kirschkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	frische Sauerkirschen
4	Eier
150 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimtpulver
1 Msp.	gemahlener Piment
2 TL	Kakaopulver
	Butter für die Form
100 g	Zartbitterschokolade (mind. 45 % Kakaoanteil)
150 g	weiche Butter
100 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Msp.	gemahlene Muskatblüte (Macis)
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen abbrausen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Die Schokolade grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Eigelbe und lauwarme Schokolade unterrühren.

3. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Gewürze, Orangenschale und Kakao mischen und kurz unterrühren.

4. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und dem Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.

5. Die Springform einfetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen: Wenn an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

6. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.