

## Rezept

# Französischer Kirschkuchen

Ein Rezept von Französischer Kirschkuchen, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (700 g Inhalt)	<b>100 g</b> Zartbitterschokolade
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Vollrohrzucker
<b>4</b> Eier	<b>125 g</b> helles glutenfreies Mehl
<b>1 TL</b> Weinstein-Backpulver	<b>2 EL</b> Rum (wer mag)
<b>1 TL</b> Zimt	<b>125 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>1 Prise</b> Salz	Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier und Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Die Sauerkirschen abgießen und abtropfen lassen. Die Schokolade reiben.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit Rum, Zimt, Nüssen und der geriebenen Schokolade in die Masse rühren.
3. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und leicht in den Teig eindrücken. Den Kuchen im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) ca. 45 Min. backen.
4. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.