Rezept

Kirsch-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Kirsch-Schoko-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** Kirschen (oder 1 Glas Kirschen à 350 g Abtropfgewicht)
- **300 g** weiche Butter
- **225 g** Mehl
- **150 g** gemahlene Mandeln
- je ½ TL Zimtpulver und gemahlener Koriander
- Puderzucker zum Bestäuben
- **6** Eier (M)
- **250 g** Zucker
- **2 EL** Kirschwasser (oder Milch)
- **2 TL** Backpulver
- **100 g** Raspelschokolade (Zartbitter)
- Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Kirschen abspülen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten.

2. Die Eier trennen. Eiweiße und 100 g Zucker steif schlagen. Butter und übrigen Zucker sehr schaumig schlagen, Eigelbe unterrühren. Kirschwasser oder Milch unterrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln, Schokolade und Gewürze mischen und unter die Buttercreme rühren. Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen.

3. Im Backofen (unten) ca. 1 Std. backen, dabei den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.