

## Rezept

# Schokoladen-Kirsch-Blechkuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Kirsch-Blechkuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>600 g</b>	TK-Hefeteig (4 Platten)	Mehl zum Arbeiten
	Backpapier	<b>750 g</b> TK-Sauerkirschen (entsteint)
<b>4</b>	Eier (Größe M)	<b>140 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b>	Bourbon-Vanillezucker	<b>500 g</b> Magerquark
<b>150 g</b>	Crème fraîche	<b>1 Pck.</b> Vanille-Puddingpulver
<b>2 EL</b>	Kirschwasser	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>150 g</b>	Mehl	<b>75 g</b> Zucker
<b>40 g</b>	Zartbitter-Schokoladenraspel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Hefeteigplatten nebeneinander legen, in 30 Min. auftauen lassen. Dann zu einer Kugel formen, auf der bemehlten Fläche durchkneten und an einem warmen Ort 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Kirschen antauen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts in 5 Min. cremig rühren. Quark, Crème fraîche, Puddingpulver und Kirschwasser unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Streusel die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker und Schokoraspeln mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
4. Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und die Schokostreusel darüberstreuen. Im heißen Ofen (unten; Umluft 160° Mitte) 40-45 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.