

## Rezept

# Schwarzwälder Kirsch

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirsch, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>25 g</b> Butter	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1</b> Ei (M)
<b>2 EL</b> Kakaopulver	<b>1 EL</b> Kirschwasser
<b>1 EL</b> Kaffeesahne	<b>5 EL</b> Mehl (ca. 40 g)
<b>½ TL</b> Backpulver	

### FÜR DAS TOPPING:

<b>4 - 5</b> Kirschen (ersatzweise aus dem Glas)	<b>1 EL</b> Kirschwasser
<b>3 EL</b> geschlagene Sahne	<b>1 EL</b> Schokoladensauce (siehe Rezept-Tipp unten)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen. Die geschmolzene Butter mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen glatt rühren. Den Vanillezucker und Zucker mit dem Ei verrühren.
2. Kakaopulver, Kirschwasser und Kaffeesahne sorgfältig untermischen. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Mehl und Backpulver leicht vermischen, dann alles zu einem glatten Teig verquirlen. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Inzwischen für das Topping die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen. Die Früchte im Kirschwasser wenden und kurz ziehen lassen. Schlagsahne auf den Kuchen häufen, mit den marinierten Kirschen belegen und mit Schokoladensauce beträufeln. Den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.