REZEPT FÜR KIRSCHKUCHEN MIT SCHOKOLADE

KIRSCHKUCHEN MIT SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 65 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1-2 TL gemahlener Zimt
- 150 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 150 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 125 ml Milch
- Fett für die Form
- ca. 1 EL SweetFamily Puderzucker

3156

ZUBEREITUNG

424	7	37	26
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade hacken. Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

2. Butter, Zucker, Salz und Zimt cremig rühren. Eigelb nach und nach zufügen und gut unterschlagen. Mandeln, Mehl, Backpulver und gehackte Schokolade mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Eischnee unterheben.

3. Gut die Hälfte vom Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen und übrigen Teig darüber geben. Kuchen im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen, dabei zum Ende der Backzeit Oberfläche evtl. locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Dazu schmeckt Schlagsahne.