Kirsch-Schoko-Kuchen



Dieser Kuchen hat das ganze Jahr bei uns Hochsaison!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 P. Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 4 EL Milch
- Ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 P. Schokoladentropfen oder -stückchen
- 1 großes Glas Sauerkirschen oder frische, entsteinte Kirschen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Eine Backform nach Wahl (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten und mehlen.
3. Kirschen aus dem Glas auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Alle Zutaten bis auf die Kirschen und die Schokolade in eine Rührschüssel geben und auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 3-5 Minuten verrühren. Die Masse sollte hellcremig und fluffig sein.
5. Die Schokoladen-Stücke oder -tropfen unterheben.
6. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen.
7. Jetzt die abgetropften Kirschen gleichmäßig verteilen und zum Teil etwas in den Teig drücken..
8. Den Kuchen für ca. 1 Stunde (Stäbchenprobe!) im unteren Drittel des Ofens backen.
9. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben oder nach Wunsch einen Schokoladen-Guss darüber geben und trocknen lassen.