Kakao-Kirschkuchen

Der Kakao-Kirschkuchen ist eher ein schwerer Kuchen der durch seinen hohen Anteil an Kakao glänzt. Das Rezept wird durch den Schokoguss erst so richtig abgerundet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

Für den Teig

3 Tassen	Mehl
2 Tassen	Staubzucker
250 g	Kakao (echten)
2 TL	Natron
1 Tasse	Öl
3 Stk.	Eier
500 ml	Buttermilch
250 ml	Milch
1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)

Für den Guss

300 g	Zartbitterkuvertüre
300 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Kakao-Kirschkuchen** ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen, die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze einstellen.

2. Dann das Mehl, den Staubzucker, den Kakao und das Natron zusammen vermengen und in eine Schüssel sieben.

3. Danach das Öl, die Eier, die Buttermilch und die Milch nach und nach hinzufügen und alles gut verrühren.

4. Die Masse auf das Backblech streichen und mit Kirschen belegen.

5. Der Kuchen sollte dann ca. 20-25 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen.

6. Zum Schluss die Kuvertüre kleinhacken und in eine Schüssel geben. Dann das Schlagobers in einem Topf erhitzen (nicht Kochen) und über die Schokolade gießen. Den Guss solange umrühren bis die Schokolade komplett geschmolzen ist, und die Masse leicht dickflüssig wird. Nun den Guss auf dem Kuchen verteilen und bis zum Verzehr kühl stellen. Der Guss wird im übrigen nicht ganz hart werden.

Tipp

Man kann den Kakao-Kirschkuchen auch mit anderen Früchten belegen, beziehungsweise auch ganz ohne Früchte backen.