Kirschkuchen auf französische Art

Es gibt viele Kuchen mit Kirschen, doch im Rezept für Kirschkuchen auf französische Art werden die leckeren Früchte mit dunkler Schokolade kombiniert - ein edler Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Torsten Scholz

Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Butter (laktosefrei)
150 g	Vollrohrzucker
130 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Schokolade (dunkle)
130 g	Mehl (glutenfreies)
1 TL	Zimt
1 TL	Backpulver (glutenfreies)
2 EL	Rum
1 Glas	Sauerkirschen
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform (Springform 28 cm)

Zubereitung

1. Für den Kirschkuchen auf französische Art den Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren. Schokolade fein reiben.

2. Nach und nach Eigelb, Rum, Zimt, Nüsse und Schokolade unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unterheben.

3. Sauerkirschen abtropfen lassen. Eine Springform (28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig

hineinfüllen und glattstreichen. Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.

4. Im Ofen ca. 45 Minuten backen. Dann herausnehmen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Kirschkuchen auf französische Art schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.