

# Nuss-Kirschkuchen

Der Nuss-Kirschkuchen mit Schokolade überzeugt geschmacklich und durch seine einfache Zubereitung. Unbedingt ausprobieren und nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

350 g	<a href="#">Kirschen</a>
175 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Backpulver
125 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Zartbitterschokolade (fein gehackt)
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Nuss-Kirschkuchen** die Kirschen waschen und entsteinen und Küchenpapier trocken tupfen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform oder halbes Backblech mit Butter fetten.
2. Die dunkle Zartbitterschokolade fein zerhacken oder mit einem Multizerkleinerer zerkleinern. Die weiche Butter, Zucker, und Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Nun die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren, nicht zu lange mixen. Danach die gehackte Schokolade und gemahlene Haselnüsse unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Die süßen [Kirschen](#)

gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen zirka 45 Minuten backen – der Kuchen sollte goldbraun sein (Stäbchenprobe machen). Den Nuss-Kirschkuchen komplett auskühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben, in Stücke schneiden und genießen.

## **Tipp**