

# Schoko-Blechkuchen mit Kirschen

Der Schoko-Blechkuchen mit Kirschen ist ein saftiger und besonders schokoladiger Kuchen für die ganze Familie. Der einfache Kuchen eignet sich ideal für jede Kaffeetafel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|           |                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------|
| 1 Glas    | <a href="#">Kirschen</a> (zirka 300 g Abtropfgewicht) |
| 200 g     | Zartbitter Schokolade                                 |
| 120 g     | <a href="#">Butter</a> (weiche zimmerwarm)            |
| 160 g     | Feinkristallzucker                                    |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>                         |
| 4 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                                  |
| 200 g     | Mehl                                                  |
| 2 EL      | Kakao                                                 |
| 2 TL      | Backpulver                                            |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>                                  |
| 220 ml    | Vollmilch                                             |
|           | Staubzucker (zum Bestäuben)                           |

## Zubereitung

1. Um einen feinen **Schoko-Blechkuchen mit Kirschen** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit etwa 30 x 40 cm mit Backpapier auslegen oder leicht einfetten. Die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Zartbitterschokolade grob hacken und vorsichtig über einem warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend die flüssige [Schokolade](#) kurz abkühlen lassen.
2. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und gut unterrühren. Anschließend die leicht abgekühlte Schokolade zur Butter-Ei-Masse geben und alles zu einer glatten Schokomasse verrühren.

3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermischen. Die Mehlmischung nun abwechselnd mit der Vollmilch zur Schokomasse geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Zum Schluss die gut abgetropften Kirschen vorsichtig unterheben.
4. Den fertigen Schokoteig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 35 Minuten backen. Am besten gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Dafür einen Holzstab in die Mitte des Kuchens stechen. Bleibt kein flüssiger Teig daran kleben, ist der Schoko-Kirsch-Kuchen fertig gebacken. Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben und anschließend in Stücke schneiden.

## **Tipp**

Der Schoko-Blechkuchen mit Kirschen schmeckt besonders gut mit einem Klecks Schlagobers serviert.