Schoko-Kirsch-Kuchen

Der Schoko-Kirsch-Kuchen macht eine Kaffeetafel erst besonders und mit diesem Rezept wird sie zum Hochgenuss.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Foto: FamBieneck

Zutaten

200 g	Butter
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Milch
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Glas	Schattenmorellen
	Kuvertüre
	Schokostreusel
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und die Eier schaumig schlagen. Anschließend mit der Milch, dem Backpulver und dem Mehl verrühren, nach Belieben Raspelschokolade oder die Schokostreusel unterheben. Die abgetropften Kirschen unter den Teig heben.

2. Den Teig in eine gefettete Springform oder in eine andere Form (ich habe eine Napfkuchenform genommen) geben und alles für ca. 45 min im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober und Unterhitze backen lassen.

Tipp

Wenn Ihr die weiße Kuvertüre wie auf dem Bild über die weiße zieht - geht am besten mit einer Gabel - sieht es besser aus.