# Schoko-Kirschkuchen

Der Schoko-Kirschkuchen ist luftig locker und schmeckt himmlisch. Das einfache Rezept gelingt ohne großen Aufwand auch Backanfänger.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Kirschen |
| 200 g | Butter (weich) |
| 200 g | Zucker |
| 200 g | Weizenmehl |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 3 EL | Kakao |
| | Staubzucker |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Schoko-Kirschkuchen** zuerst die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker und Salz zu einer schaumig, cremigen Massen schlagen. Die Eier einzeln einrühren.

3. Das Weizenmehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in die Masse sieben. Vorsichtig mit einer Teig-Spachtel unterheben. Die Kirschen dazu mischen.

4. In eine Form mit 26 cm Durchmesser füllen und im Backofen zirka 40 Minuten backen. Abkühlen lassen mit Staubzucker bestäuben und genießen.

## Tipp

Außerhalb der Saison lässt sich der Schoko-Kirschkuchen auch hervorragend mit Kirschen aus dem Glas zubereiten.