Schoko-Ribisel-Kuchen

Der Schoko-Ribisel-Kuchen wird Ribisel-Fans begeistern. Das Rezept harmoniert hervorragend durch die Süße des Schoko-Kuchens und den säuerlichen Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Kuchen

240 ml	heißes Wasser
65 g	Backkakao
3 Stk.	Eier
1 EL	Rum
240 g	Mehl
250 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
230 g	Butter (weich)
1 Prise	Salz
350 g	Ribiseln

Für die Dekoration

Nach Belieben	Ribiseln
Nach Belieben	Zucker (optional)
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Ribisel-Kuchen** zuerst den Kakao in dem heißen Wasser auflösen und abkühlen lassen. Dann den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt die Ribiseln verlesen, waschen und abtropfen lassen.

3. Nun die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

4. Danach die Eier und den Rum nach und nach unterrühren.

5. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen.

6. Jetzt noch den aufgelösten Kakao dazugeben und alles nur so lange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

7. Letztendlich die Ribiseln hinzufügen und vorsichtig unter den Teig heben.

8. Den Teig hinterher in die Form geben und im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen bis zum Verzehr komplett auskühlen lassen.

9. Für die Dekoration nach Belieben Schlagobers mit etwas Zucker steif schlagen, auf einem Stück Kuchen dressieren und mit einem Zweig Ribiseln garnieren.

Tipp

Wer die Ribiseln im Schoko-Ribisel-Kuchen etwas gleichmäßiger im Teig verteilt haben möchte, sollte die Beeren nach dem Abtropfen in etwas Mehl wälzen.