# Schokoladen-Kirschkuchen

Das Rezept vom Schokoladen-Kirschkuchen schmeckt besonders köstlich und ist heiß begehrt. Bei dieser Mehlspeise schlage nicht nur Kinderherzen höher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Butter |
| 200 g | Zucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 250 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 50 g | Kakao |
| 750 g | Kirschen (aus dem Glas oder frisch) |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Kirschkuchen** die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker schaumig schlagen, die Eier, Vanillezucker und Salz hinzugeben und einrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakaopulver versieben und unter dem Teig rühren. Zuletzt die Kirschen unterheben.

4. Den Teig in eine 26 cm Springform füllen und im Backrohr etwa 35-40 Minuten backen, stäbchenprobe machen.

## Tipp