Schokoladen-Lebkuchenauflauf mit Kirschen

Den Schokoladen-Lebkuchenauflauf mit Kirschen, kann man als warme Hauptspeise servieren. Aber auch kalt schmeckt dieses Auflauf hervorragend!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Glas	Kirschen (180g Abtropfgewicht)
125 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Butter
50 g	Mehl
1 EL	Lebkuchengewürz (gestrichen)
0.5 TL	Backpulver
3 Stk.	Eigelbe
80 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Lebkuchenauflauf mit Kirschen**, die Kirschen über einem Sieb gut abtropfen lassen und in einer Auflaufform (ca.23x15) verteilen.

2. Dann die Schokolade kleinhacken, ca. 2 Esslöffel an die Seite legen und den Rest, zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

3. Derweil schon mal das Mehl, mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz vermengen und gesiebt zur Seite stellen.

4. Nun die Eiweiße, mit dem Salz steifschlagen und dabei die Hälfte vom Zucker einrieseln lassen.

5. Danach die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

6. Nun die geschmolzene Schokolade unter die Eigelbmasse rühren.

7. Anschließend das Mehl-Gemisch zügig unterheben.

8. Jetzt noch den Eischnee nach und nach unterheben.

9. Die Masse letztendlich in die Form geben, mit den zur Seite gelegten Schokostücken bestreuen und im Ofen bei ca. 180°C Ober/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Schokoladen-Lebkuchenauflauf mit Kirschen schmeckt sowohl warm, als auch kalt serviert