Schwiegermutterkuchen

Der Schwiegermutterkuchen ist einfach in der Zubereitung und superlecker. Bei diesem Kuchen Rezept hat selbst die Schwiegermutter nichts zu meckern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

150 g	Mehl (gesiebt)
65 g	Butter (weich)
65 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Backpulver

Für die Füllung

2 Gläser	Sauerkirschen (á 350g Abtopfgewicht)

Für den Belag

100 g	Butter (weich)
3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
175 g	Haselnüsse (gemahlen)
50 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Schokoladenglasur

125 g	Zartbitterkuvertüre
75 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Schwiegermutterkuchen** die Sauerkirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Parallel den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und kurz vorm dem Backvorgang den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker cremig aufschlagen und das Ei unterrühren.

3. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen, hinzufügen und dann nur noch so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

4. Anschließend den Teig in die Form geben und glatt streichen.

5. Nun die Sauerkirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

6. Als nächstes die Butter, mit dem Zucker, Salz und den Eiern schaumig rühren.

7. Jetzt die Haselnüsse, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

8. Letztendlich den Teig auf den Kirschen verteilen, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

9. Für die Schoko-Glasur die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und mit dem Schlagobers verrühren.

10. Zum Schluss die Glasur auf dem Kuchen verteilen und bis zum Verzehr trocknen lassen, bzw. kühl lagern.

Tipp

Der Schwiegermutterkuchen schmeckt auch ohne Glasur, oder einfach nur mit etwas Staubzucker als Dekoration.