

Saftig, Saftiger, Schoko-Kirsch-Kuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
4 Eier
125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
100 g Schokodrops
1 Glas Sauerkirschen

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eier nacheinander dazugeben und jeweils 1 Minute einrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, gemahlene Mandeln und Salz mischen. Unter die Butter-Ei-Masse heben und nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokodrops unterheben.

- 4 -

Teig in die Springform geben. Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen 30-40 Minuten backen.

Wie man einen Kuchen nennt, den man nicht mit der Gabel, sondern mit dem Löffel nascht? Schoko-Kirsch-Kuchen - also nicht offiziell, aber bei uns.

Diese Kuchenköstlichkeit ist nämlich sowas von saftig, da haben wir nicht lange gefackelt und sie direkt aus der Form gelöffelt. Nur eine Kugel Eis hätte die Süßigkeit noch besser gemacht.

- 1 -