



Schoko-Kirsch-Kuchen

ZUTATEN:

200g Margarine

200g Zucker

100g Zartbitterschokolade

4 Eier

300g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Kakao (zum Backen)

100ml Milch

250 g frische Kirschen - entkernt

1 Prise Salz

Puderzucker oder Kuvertüre zum Verzieren

ZUBEREITUNG:

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Margarine mit Zucker aufschlagen (Handrührgerät) und nacheinander die Eier unter ständigem weiterrühren hinzufügen.

Geschmolzene Schokolade langsam unterrühren. Anschließend das Mehl mit Backpulver, Salz und Kakao vermengen und im Wechsel mit der Milch in den Teig rühren.

Den fertigen Teig in eine gefettete Springform füllen und die Kirschen darauf verteilen.

Im Vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C (Umluft ca. 160°C) 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben oder einer weißen Schokoladenkuvertüre verzieren.

Tipp für alle die es noch fruchtiger mögen: einfach die doppelte Menge an Kirschen nehmen und den Teig erst zur Hälfte in die Backform füllen. Dann die Hälfte der Kirschen darauf verteilen, den Rest des Teiges einfüllen obendrauf wieder Kirschen verteilen.

