



Schoko-Kirschkuchen mit frischen Kirschen und Eis



Zutaten

Menge

100 g	Schokotropfen, Zartbitter
2 TL	Speisestärke
1 große Prise	Zimt
170 g	Zucker
200 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
340 g	Mehl
1	Eier
70 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
800 g	Kirschen

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 1661 kJ, 397 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 6,1 g Eiweiß, 18 g Fett, 56 mg Cholesterin, 4,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast noch ganz viele frische Kirschen zuhause und du weißt noch nicht, was du mit den Kirschen machen sollst? Dann musst du diesen saftigen Kirschkuchen mit Schokostreuseln und Vanilleeis unbedingt ausprobieren! Denn Kirschen und Schokolade passen nicht nur optisch gut zusammen, sie sind auch eine unschlagbare Kombination im Geschmack! Unser Kirschkuchen besteht aber nicht nur aus einem saftigen Schokoboden, sondern bekommt auch noch ein leckeren Topping aus Schokostreuseln mit knackigen Schokotropfen. Am besten schmeckt unser Kirschkuchen noch etwas warm mit einer Kugel Vanilleeis. Unser Kirschkuchen ist wirklich ganz einfach und richtig schnell zubereitet. Probier's unbedingt aus!

Step 1:

Zuerst entkernst du die Kirschen. Anschließend kannst du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Dann machst du den Teig. Dazu schlägst du die Butter mit 170 g Zucker sowie einem Päckchen Vanillezucker und einer Prise Salz ganz dick schaumig auf. Dann rührst du das Ei unter. Nun musst du das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver vermengen und dann in die Buttermasse sieben. Kurz alles verrühren und danach mit den Händen schnell und kurz verkneten.

Step 3:

Zwei Drittel der Teigmasse kommen nun in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) als Boden. Jetzt die Kirschen mit der Speisestärke kurz vermengen und auf dem Boden verteilen. Den restlichen Kuchenteig vermischt du mit den Schokotropfen und verteilst ihn als Streusel auf den Kirschen.

Step 4:

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad bei Ober-/Unterhitze für ca. 50 Minuten backen. Danach kannst du den Schoko-Kirschkuchen mit Vanilleeis servieren.