©tinakocht.de

Schokokuchen mit Kirschen

- **500g Sauerkirschen - frisch oder aus dem Glas**
- **100g Halbbitterschokolade geraspelt**
- **200g weiche Butter**
- **180g Zucker**
- **5 Eier**
- **1 EL Zimt**
- **2-3 EL Kakaopulver**
- **1 Prise Salz**
- **100g gemahlene Mandeln**
- **200g Mehl**
- **1 Packung Backpulver**
- **2 EL Semmelbrösel**

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und das Salz einrühren. Geriebene Schokolade und Zimt untermengen. Kakao mit Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, und unter die Eiercreme rühren.

©tinakocht.de

Kirschen mit den Semmelbröseln mischen und unter den Teig heben. Kastenform mit Butter fetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen und bei vorgeheiztem Backofen 180 Grad (Ober- und Unterhitze) 70 Minuten backen.

Ich schlage vor, den Kuchen bereits nach 55 Minuten mit einer Alufolie zu bedecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Kurz vor Backzeitende mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Nun muss der Kuchen erst abkühlen, bevor er auf eine Platte gestürzt wird.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit frischen Kirschen garnieren.

Ein “Kirschtraum“!