

Schoko-Kirsch-Kuchen



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 1 Stunde 20 Minuten

Zutaten (für eine 26 cm Springform)

- 500g Sauerkirschen
- 300g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
- 5 Eier
- 125g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 200g gemahlene Mandeln
- 2 EL Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Kirschen waschen und entsteinen. Alternativ können auch Kirschen aus dem Glas benutzt werden, diese jedoch gut abtropfen lassen. Die Schokolade langsam in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, bis sie flüssig ist. Sie darf aber auf keinen Fall kochen. Das Eigelb und das Eiweiß der Eier trennen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren und das Eigelb nach und nach unterrühren. Anschließend das Eiweiß mit dem Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Die geschmolzene Schokolade unter die Backmasse rühren und die Mandeln mit dem Eischnee und dem Backpulver locker unterheben. Danach den Teig in die Backform füllen und die Kirschen darüber verteilen.

Den Kuchen 70 Minuten bei 160° C Umluft auf der unteren Schiene im Ofen backen und anschließend zehn Minuten im abgeschalteten Backofen ziehen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.