

# Ein Kuchenrezept für den besten Schoko-Kirsch-Kuchen der Welt

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- ★ 150 g Zartbitterschokolade (gehackt oder Schokotropfen)
- ★ 150 g Butter
- ★ 150 g Zucker
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker
- ★ 4 Eier (Raumtemperatur)
- ★ 250 g Mehl
- ★ 1 Päckchen Backpulver
- ★ 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
- ★ 200 ml Milch
- ★ 1 Prise Salz

### Für die Kirschen:

- ★ 1 Glas Sauerkirschen (ca. 350 g abgetropft)

• Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag oft noch besser, da er gut durchzieht.

Für einen besonders saftigen Kuchen kannst du 1–2 EL Kirschsaff aus dem Glas in den Teig geben.

## 1 Vorbereitung

- Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** (oder 160 °C Umluft) vorheizen.
- Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
- Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

## 2 Schokoladenmasse zubereiten

- Die Schokolade zusammen mit der Butter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
- Zucker, Vanillezucker und die Eier mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen (ca. 3–4 Minuten), bis die Masse hell und cremig ist.

## 3 Teig mischen

- Die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung unter die Ei-Zucker-Masse rühren.
- Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und abwechselnd mit der Milch unter die Schokomasse heben, bis ein homogener Teig entsteht.

## 4 Kirschen einarbeiten

- Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.
- Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Sie sinken beim Backen leicht ein, was den Kuchen besonders saftig macht.

## 5 Backen

- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für **45–50 Minuten** backen. Mit einem Holzstäbchen testen: Es sollten keine Teigreste, aber etwas Schokoladenfeuchtigkeit haften bleiben.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen.

### Optional für die Glasur:

- ★ 100 g Zartbitterschokolade
- ★ 1 EL Butter

- Die Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen und die abgekühlte Kuchenoberfläche damit bestreichen.
- Nach Belieben mit Schokoraspeln oder Kirschen dekorieren.

Viel Freude beim Nachbacken und Genießen!

