



KIRSCHKUCHEN MIT SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stück: | 65 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 4 Eier
- 200 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 2 TL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 150 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 150 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver

ZUBEREITUNG

424

Kcal

Stück

7

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

26

Gramm

Fett

[Backofen auf 180 °C vorheizen](#). Schokolade hacken. Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Butter, Zucker, Salz und [SweetFamily Zuckerträume Zimt](#) cremig rühren. Eigelbe einzeln zufügen und gut unterschlagen. Mandeln, Mehl, Backpulver und gehackte Schokolade mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Eischnee unterheben. Gut die Hälfte vom Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen und übrigen Teig darüber geben. Kuchen im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen, dabei zum Ende der Backzeit. [Oberfläche evtl. locker mit Alufolie abdecken](#), damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Kakao-Puderzucker bestäuben.

Obst: Kirsche

- 125 ml Milch
- ein bisschen Fett für die Form
- ein bisschen zum Bestäuben

