

## Rezept für Schoko Kirschkuchen

Hier kommt mein Schoko Kirschkuchen Rezept für deinen Sonntagskuchen. Ein Sonntag ohne Kuchen ist möglich, aber sinnlos. Hol Dir direkt das Rezept

einfach



Vorbereitungszeit:

**10 Minuten**

Backzeit:

**55 Minuten**

Gesamtzeit:

**1 Stunden 5 Minuten**

### Zutaten

- 26 cm Springform +

150 g Butter, weich

150 g Zucker

150 g Mehl

150 g Mandeln, gemahlen

4 Eier

2 TL Backpulver

100 g Halbbitter bzw. Zartbitter Schokolade gehakt

1 Glas Sauerkirschen 360g Abtropfgewicht oder frische Kirschen

1/2 TL Zimt optional

### Utensilien

1 Springform \*

## Zubereitung

- 1 Backofen auf **180°C Ober-Unterhitze vorheizen**
- 2 Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen
- 3 Butter mit Zucker schaumig rühren
- 4 Eier einzeln hinzugeben
- 5 trockene Zutaten mischen und zugeben
- 6 Schokolade grob hacken und unterheben
- 7 Masse in die Springform füllen und mit den Kirschen dekorieren. Die Kirschen dabei leicht in den Teig drücken
- 8 Kuchen im Backofen bei **180°C für ca. 55 Minuten** backen (Stäbchenprobe)

---

## Notizen

Du kannst den Kuchen mit etwas Puderzucker dekorieren.  
Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit wünscht Dir  
Deine Diana

---

## Wie findest du das Rezept?



---

Drucken

## Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück