SCHOKO KIRSCH KUCHEN

5 bei 27 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Zuerst den Sauerrahm aus dem Becher in eine Schüssel geben. Den Becher kann man dann als Maß für die restlichen Zutaten verwenden.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und dann das Öl langsam einfließen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz unterrühren. Die Masse auf ein Blech oder in einen Backrahmen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

3. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, und aus der Form lösen. Den Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung aufschlagen.

4. Die halbe Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen, Kirschen darauf verteilen und dann den restlichen Schlag gleichmäsig verteilen.

5. Am Schluss mit geriebener Schoko und frischen Kirschen dekorieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 25 X 30 CM

TEIG

3	Eier
150 g	Zucker
150 ml	Öl
15 g	Backpulver
80 g	geriebene Haselnüsse
80 g	Kakao (Trinkkakao)
170 g	Weizenmehl 700
250 g	Sauerrahm

CREME

500 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
300 g	Kirschen