

# SCHOKO-KIRSCHKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 65 Bewertungen



ENDLICH sind auch bei uns im Lungau die ersten Kirschen reif – daher hab ich heute gleich mal einen sehr flaumigen und saftigen Schoko-Kirsch Kuchen gebacken. Er ist ein wahres MUSS für Fans von Schokolade und Kirschen ?

## Zubereitung

- 1 Den Zucker gemeinsam mit den Eiern sehr gut aufschlagen. Dann langsam – unter ständigem Rühren – das Öl dazu leeren. Joghurt, Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und alles nochmal kurz verrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel in den Teig mischen.
- 2 Nun den Teig auf ein Backblech (ich habe wieder einen Backrahmen 30 x 30 cm verwendet) gleichmäßig verteilen und die Kirschen darauf verteilen.



- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Heißluft) ca. 25 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

220 g	Zucker
3	Eier
150 g	Öl
160 g	Naturjoghurt
100 g	Milch
300 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
60 g	Schokostreusel
200 g	entsteinte Kirschen