SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN

★★★★ 4.8 bei 123 Bewertungen













Zubereitung

Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Joghurt und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel in den Teig mischen.

Den Teig auf einem Backblech oder im Backrahmen gleichmäßig verteilen und mit den Kirschen (aus dem Glas oder im Sommer frisch) belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.





Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 30 CM)

TEIG

| 220 g | Zucker |
|-------|---------------------|
| 3 | Eier |
| 150 g | Öl |
| 160 g | Naturjoghurt |
| 100 g | Milch |
| 300 g | Weizenmehl 700 |
| 16 g | Backpulver |
| 60 g | Schokostreusel |
| 200 g | entsteinte Kirschei |