SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN

4.8 bei 225 Bewertungen

40 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) 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.

2. 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

3	Eier
220 g	Zucker
150 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
160 g	Naturjoghurt
100 g	Milch
60 g	Schokostreusel
200 g	Kirschen aus dem Glas oder im Sommer frisch