

Tici Kaspar

SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN

Für 1 Tortenform:

- 5 Bio-Freilandeier
- 1 Pkg. Butter (zimmerwarm)
- 100 g Schoko, zartbitter
- 200 g Dextropur (Traubenzucker) oder Feinkristallzucker
- 250 g feines Dinkelmehl
- Prise Salz
- 500 g Kirschen, entkernt
- 1 Handvoll Mandeln, gehobelt

Zubereitung:

- Gewürfelte Butter in eine Rührschüssel geben und mit Zucker für einige Minuten schaumig schlagen. (Die Butter sollte weiß werden!)
- Die zerlassene Schokolade zügig in die Butter einrühren.
- Ebenfalls die Eier nach und nach in die aufgeschlagene Butter-Schoko-Masse rühren.
- Das Mehl mit einer Prise Salz vermengen und gut unter den Teig mischen.
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Tortenform mit Butter befetten und die Masse gleichmäßig darin verteilen.
- Mit Kirschen belegen und Mandeln bestreuen, im Ofen auf mittlerer Schiene für circa 35 - 40 Minuten goldbraun backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und bestenfalls noch lauwarm genießen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten (35 - 40 Minuten Backzeit)

Schwierigkeitsgrad: leicht