

Schoko-Kirschkuchen vom Blech

Zutaten für ein Blech

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Butter (weich)
- 150 g Zucker
- 6 Eier
- 100 g Schokolade (Zartbitter, 1 Tafel)
- 1 Päckchen Backpulver
- 680 g Kirschen (1 Glas, oder 650 g frische Kirschen entsteint)
- 2 EL Milch



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

So wird der Schoko-Kirschkuchen gebacken

1. Zuerst rührst du die Butter und den Zucker schaumig.
2. Schlage die Eier auf, gib sie zur Butter-Zucker-Mischung und rühre alles zu einem schaumigen Teig.
3. Schmelze die Schokolade im Wasserbad und rühre sie ebenfalls unter den Teig.
4. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
5. Dann gibst du die Backpulver-Mehl-Mischung dazu und rührst den Teig, bis er cremig wird. Wenn er dir zu trocken erscheint, so kannst du noch etwas Milch zugeben.
6. Wasche deine Kirschen gut ab und entkerne sie. Kirschen aus dem Glas lässt du abtropfen. Rühre sie vorsichtig unter den Teig.
7. Den Teig für den Schoko-Kirsch-Kuchen gibst du nun auf ein normales Backblech, das du entweder gut einfettest oder mit Backpapier auslegst.
8. Backe den Schoko-Kirsch-Blech Kuchen dann für etwa 45 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen. Prüfe anhand der Stäbchenprobe, ob er durchgebacken ist (bleibt Teig am Stäbchen hängen, so braucht er noch etwas).

Der leckere Schoko Kirschkuchen schmeckt am besten, wenn er gut durchgezogen ist und mit Puderzucker bestreut wurde. Ich mag ihn auch sehr gerne gut gekühlt. Lasst ihn euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

