

Schoko-Kirsch-Blechkuchen



vegetarisch

kleinkindtauglich

Schoko-Kirsch-Kuchen – Rezept für einen einfachen Blechkuchen mit Kirschen und Schokolade

Saftige Kirschen treffen auf verführerische Schokolade - so entsteht der perfekte Schoko-Kirschkuchen.

Ob mitten in der Kirschsaison mit süßen reifen Früchtchen oder einfach so mit Kirschen aus dem Glas – der Schoko-Kirsch-Kuchen ist ein einfacher Blechkuchen, der sich gut vorbereiten lässt.

Fruchtig frisch und schokoladig ist er bei Klein und Groß beliebt. Ich finde ihn Ideal wenn du mal einen im Büro ausgeben willst, aber auch im Kindergarten oder beim Kaffee mit Oma ist er gern gesehen. Dafür kommt dann sogar das gute Sammelgeschirr mal wieder aus dem Schrank und erinnert an alte Zeiten.

Schokoladig wird der Kirschkuchen durch echte Schokolade und nicht nur durch Kakao.

Zutaten für ein Blech:

- 250 g Mehl
- 1 Stück weiche Butter
- 150 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Tafel Zartbitterschokolade
- 1 Päckchen Backpulver
- eventuell etwas Milch

- 1 großes Glas Kirschen oder 650 g frische Kirschen, entsteint

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

So wird der Schoko-Kirsch-Kuchen 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. 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.
5. Wasche deine Kirschen gut ab und entkerne sie. Kirschen aus dem Glas lässt du abtropfen. Rühre sie vorsichtig unter den Teig.
6. Den Teig für den Schoko-Kirsch-Kuchen gibst du nun auf ein normales Backblech, das du entweder gut einfettest oder mit Backpapier auslegst.
7. Backe den Schoko-Kirsch-Blechkuchen 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-Blechkuchen mit Kirschen 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!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du bist ein Fan von Kirschkuchen und suchst noch weitere Rezepte? Dann stöbere doch mal durch meine [Kirsch-Rezepte](#). Und wenn du Schokokuchen magst, dann probiere auch mal diesen mega genialen [Zucchini-Schokokuchen](#).