

Schoko-Kirsch-Kuchen



160 °C
Temperatur



15 Min.
Backzeit



Heißluft
Einstellung Ofen

Zutaten :

- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 200 ml Milch
- 180 g Zucker
- 175 g Sauerkirschen (1/2 Glas)
- 125 g weiche oder geschmolzene Butter
- 100 g Vollmilkschokolade geraspelt
- 2,5 EL Backkakao
- 1/2 Pck. Backpulver

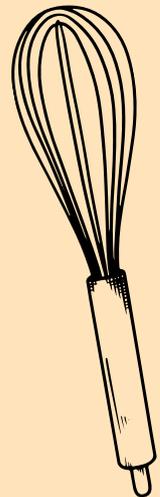
Zubereitung:

Zucker, Eier und Butter schaumig rühren, anschließend Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben.

Milch hinzufügen und circa die Hälfte der Schokolade unterheben.

Teig auf ein Backblech geben und die Kirschen sowie den Rest Schokolade darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft 12-15 Minuten backen.



Tipp:

Am besten 2 Bleche auf einmal backen, dann werden Kirschen, Backpulver und Butter als ganze Packung verbraucht.

