

## "Beschwipster Schoko-Kirschkuchen" von V. Rabe, Westerholz

**200 g weiche Butter**

**200 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**4 Eier**

**40 ml Kaffeesahne**

**300 g Mehl**

**100 g Speisestärke**

**1 P. Backpulver**

**1 1/2 EL Kakao**

**1 kl. Glas Schattenmorellen o. Kirschen  
(175 g Einwaage)**

**1 TL Zucker**

**3 EL Schwarzwälder Kirschwasser**

**Kuvertüre**

Kirschen ca. 2 Stunden vor der Zubereitung in ein Sieb zum Abtropfen geben.

Abgetropfte Kirschen in einer Schale mit einem EL Zucker bestreuen und das Kirschwasser darüber träufeln. Kirschen ca. 1 1/2 h ziehen lassen.

Kirschen erneut in ein Sieb zum Abtropfen geben. Saft auffangen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Eier und Kaffeesahne nach und nach mit unterrühren.

Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen. Über die Eimasse sieben und zu einem Rührteig verrühren.

1-2 Esslöffel Flüssigkeit vom aufgefangenen Saft unter den Teig rühren.

Kirschen auf den Teig geben und mit einem Rührlöffel vorsichtig untermischen.

Einen eckige Kastenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C U-/Oberhitze 55-60 min backen.

Ausgekühlten Kuchen mit Kuvertüre überziehen.

© by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.