

SCHOKO KIRSCH KUCHEN

★★★★★ 5 bei 17 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Zuerst den Sauerrahm aus dem Becher in eine Schüssel geben. Den Becher kann man dann als Maß für die restlichen Zutaten verwenden.
- 2 Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und dann das Öl langsam einfließen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz unterrühren. Die Masse auf ein Blech oder in einen [Backrahmen](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/>) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.
- 3 Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, und aus der Form lösen. Den Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung aufschlagen.
- 4 Die halbe Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen, Kirschen darauf verteilen und dann den restlichen Schlag gleichmäßig verteilen.
- 5 Am Schluss mit geriebener Schoko und frischen Kirschen dekorieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 25 X 30 CM

TEIG

| | |
|--------|----------------------|
| 3 | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 150 ml | Öl |
| 15 g | Backpulver |
| 80 g | geriebene Haselnüsse |
| 80 g | Kakao (Trinkkakao) |
| 170 g | Weizenmehl 700 |
| 250 g | Sauerrahm |

CREME

| | |
|--------|-------------|
| 500 g | Schlagobers |
| 2 Pkg. | Sahnesteif |
| 300 g | Kirschen |