

# SCHOKO-KIRSCH KUCHEN

## SCHOKO-KIRSCH KUCHEN

Es war wieder so weit – Bessere Hälfte hatte Geburtstag. Da darf natürlich der Kuchen nicht fehlen! Gewünscht wurde ein Schoko-Kirsch Kuchen. Im letzten Jahr habe ich dafür diese Saftige Schokoladentorte mit Kirschcrème Füllung gezaubert, dieses Jahr hatte ich leider nur wenig Zeit und habe diesen schokoladigen Rührkuchen mit Kirschen gefüllt. Schoki drin, Schoki drüber – was will man mehr?



### Zutaten für eine 28 cm Ø Backform:

300g Zucker

450g Mehl

5 Eier

1 Päckchen Backpulver

200g Butter + etwas zum einfetten der Springform

1 Messerspitze gemahlene Vanille (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

1 Glas Sauerkirschen

200g Zartbitter-Schokolade

50g Kakaopulver

200g Vollmilchkuvertüre

### Zubereitung:

Das Ganze ist im Prinzip nichts weiter als ein einfacher Rührteig. Ich gebe Zucker, Mehl, Eier, Backpulver, Kakaopulver, die Hälfte der Butter und die gemahlene Vanille in eine Schüssel. Die Butter sollte Raumtemperatur haben und schön weich sein. Die dunkle Schokolade wird in Stücken gebrochen und mit der restlichen Butter zusammen im Wasserbad geschmolzen. Diese Butter-Schokoladensauce gebe ich zu den anderen Zutaten in die Schüssel und rühre alles zusammen mit dem Handrührgerät solange durch bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Die Hälfte vom Teig gebe ich in die eingefettete Springform. Darauf werden die abgetropften Kirschen verteilt.



Die zweite Hälfte vom Teig kommt als Decke darüber. Gleichmäßig verteilen, so darf der Kuchen für etwas über 1 Stunde in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.



Ab und an Sichtkontrolle machen – wenn der Kuchen zu dunkel wird kann man ihn mit etwas Backpapier abdecken. Ich versuche mich wie immer im Holzstäbchen-Test um herauszufinden ob der Kuchen fertig ist... danach bin ich auch nicht schlauer – es hängt zwar Teig dran, aber nicht sehr viel... außerdem sind da ja Kirschen drin und der Kuchen soll nicht trocken werden. Ich bin optimistisch – der ist jetzt fertig! (War er auch).



Ich löse den Kuchen aus der Form und lasse ihn abkühlen. Sobald er abgekühlt ist wird er mit Kuvertüre glasiert. Dazu lasse ich zwei Becher Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, gebe die flüssige Schokolade über den Kuchen und verteile sie mit dem Silikonpinsel kreuz und quer und rundherum bis der Kuchen gleichmäßig überzogen ist.



Eine halbe Stunde aushärten lassen, dann kann der Geburtstagskuchen angeschnitten werden.

Ein schneller und trotzdem leckerer (Geburtstags-) Kuchen.

Viel Spaß beim Backen!

