

Rezept Kirschkuchen

Dieser Kuchen wird besonders saftig, wenn er am Vortag zubereitet wird und über Nacht noch durchziehen kann.

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
200 g Butter
180 g Zucker
125 g Mehl
125 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
100 g geriebene Halbbitter-Schokolade
3 TL Rum oder Amaretto
4 Eier

Zubereitung:

Den Backofen zu Beginn auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine Springform einfetten und die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.

Das Mehl, das Backpulver mit den Haselnüssen anschließend nach und nach in den Teig geben und während dessen immer weiter rühren. Zum Schluss noch die Schokolade und den Rum dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die abgetropften Kirschen vorsichtig unter den Teig heben und vermengen.

Den Kirschkuchen Teig in die Springform einfüllen, glatt streichen und im Backofen ca. 45 min backen lassen.

Mit einem Holzstäbchen anschließend die „Garprobe“ durchführen: bleibt noch Teig am Stäbchen kleben, muss der Kirschkuchen noch länger im Ofen bleiben.

Sobald der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Je nach Belieben kann der Kuchen noch mit Puderzucker bestäubt werden.

Tipp: Wer die Kirschen aromatischer mag, kann diese bereits am Vortag in Rum oder Amaretto „einlegen“ und am nächsten Tag, wie im Rezept beschrieben, weiter zubereiten.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)