

# SCHOKO-KIRSCHKUCHEN VOM BLECH – SUPER SAFTIG & EINFACH GEBACKEN

## Kochutensilien

- Backblech 37×33 cm alternativ große Springform

## Zutaten

- 200 g Schokoladen Drops
- 200 ml Milch ich habe Mandelmilch verwendet
- 180 g brauner Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 3 Ei(er)
- 200 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 TL (Weinstein) Backpulver Backpulver
- 1 Glas Schattenmorellen 350 g Abtropfgewicht



## Anleitungen

1. Die Schokoladen Drops im Wasserbad langsam schmelzen.
2. Währenddessen in einer Rührschüssel die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Erst die Eier unterrühren, anschließend die flüssige Schokolade einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und mit der Mandelmilch kurz unterrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf glattstreichen, die Kirschen darüber verteilen und leicht unterheben.
4. Den Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist. Besser nicht zulange backen, sonst wird er unnötig trocken.
5. Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und wer mag, kann diesen mit Puderzucker bestäuben.

## Notizen

- Verwende hochwertige Zartbitterschokolade (mind. 70%) schmeckt besonders intensiv.
- Die Kombination aus geschmolzener Schokolade und Kirschen macht den Kuchen so besonders saftig.
- Mandelmilch lässt sich 1:1 durch Kuhmilch oder andere pflanzliche Alternativen ersetzen.
- Blechform: ca. 37 × 33 cm oder 24×24 cm Springform (Backzeit ggf. anpassen).
- Schmeckt am nächsten Tag fast noch besser!

Rezept von [Malene](https://www.einfachmalene.de): <https://www.einfachmalene.de>