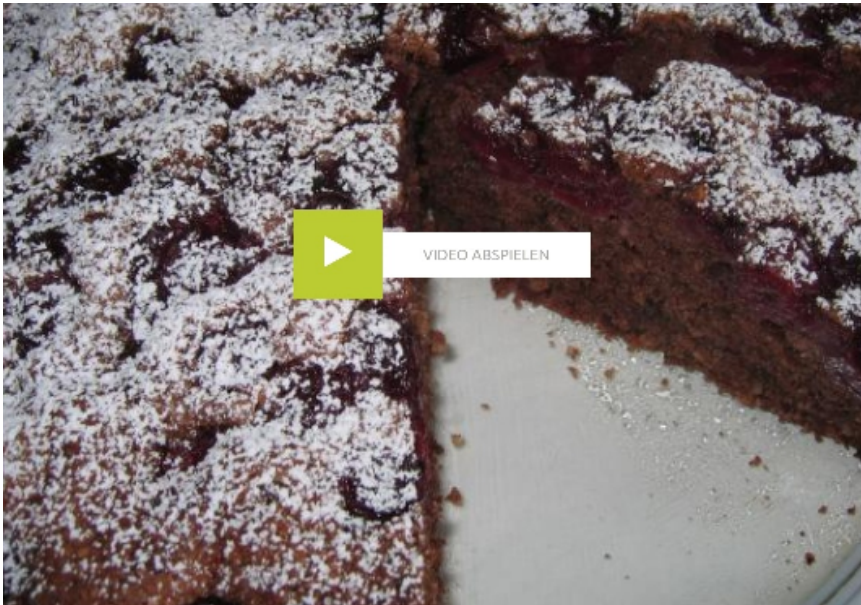


Schokokuchen mit Sauerkirschen



🍴 Zutaten für 12 Portionen ➕

720 ml	Sauerkirschen (aus dem Glas)	3 EL	Rum
200 g	Butter (oder Butter (oder Margarine))	150 g	Mehl
150 g	Zucker	2 EL	Kakao
1 Prise	Salz	1 TL	Weinsteinbackpulver (gehäuft)
4	Eier (Größe M)	1 TL	Zimt (nach Geschmack)
100 g	Schokolade (Blättchen) (oder Zartbitterschokolade (gehackt))	2 EL	Puderzucker
125 g	Haselnüsse (gemahlen) (oder Mandeln (gemahlen))		

Zubereitung

1. Schritt

Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Butter schaumig rühren, Zucker und Salz langsam einrieseln lassen. Nach und nach die Eier zugeben. Schokoladenblättchen oder gehackte Schokolade, Nüsse/Mandeln und Rum unterheben. Gesiebtes Mehl mit Kakao, Backpulver und Zimt mischen, kurz unterrühren.

2. Schritt

Teig in vorbereitete Springform füllen, abgetropfte Sauerkirschen gleichmäßig verteilen. Backen: 45-50 Min. bei 175-200°. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.