

# Brauner Kirschenkuchen

## Zutaten:

- 100 g Butter
- 120 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanilinzucker
- 3 Eier
- 60 g Kochschokolade
- 200 g Mehl
- 2 TL Haas Backpulver
- 40 g geriebene Mandeln
- 2 - 3 EL Milch
- 750 g Kirschen
  
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanilinzucker



Foto: Pixabay

## Zubereitung:

- Butter mit Staubzucker und Vanillinzucker verrühren. Nach und nach die Dotter und die erweichte Schokolade dazugeben und sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver versieben und mit der Milch in den Teig geben. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und mit den Mandeln in die Schokolademasse ziehen.
- In eine gefettete, bemehlte Tortenform die Hälfte des Teiges füllen und gewaschene, entstielt Kirschen dicht darauf verteilen. Die zweite Teighälfte darüber geben und obenauf mit den restlichen Kirschen dicht belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C 60 bis 70 Min. backen.
- Erkalten den Kuchen mit Staubzucker, vermischt mit Vanillinzucker, bestreuen.

*Dieses Rezept stammt von der Homepage [www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)*

[www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

Scharten 🍏 St. Marienkirchen/Polsenz