**Schoko-Kirsch-Kuchen** (für 1 Blech – 20 Stücken)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| **Teig** |
| 250g weiche Butter / Margarine  | Schüssel |
| 220g Zucker | Messbecher |
| 6 Eier M | Küchenwaage |
| 2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370g/je Glas) | Rührgerät |
| 250g gemahlene Haselnüsse  | Backblech |
| 250g Vollmilch-/ Zartbitterschokolade | Messer |
| ½ TL Zimt | Tasse |
| 75g Mehl | Backpapier |
| 25g Speisestärke | Rührlöffel |
| 1 Messerspitze Backpulver |  |
|  |
| Puderzucker zum Bestäuben | Sieb |

**Vorbereitung**

1. 2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen

**Zubereitung**

**Teig**

1. Backblech einfetten / Backpapier auflegen
2. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
3. Butter oder Margarine mit Eiern schaumig schlagen (Eier nacheinander hinzugeben)
4. Zucker hinzufügen
5. Mehl, Backpulver, Speisestärke, Zimt, gemahlene Haselnüsse, Schokostücke unter die Masse heben
6. den Teig auf das eingefettete Backblech geben, glattstreichen und
7. mit Kirschen belegen
8. für 25min in den Backofen geben
9. wenn erkaltet… mit Puderzucker bestäuben

**Guten Appetit**