



Dunkler Lieblings-Kirschkuchen:

es ist Kirschenzeit:

Wir entsteinen jeden Tag die Kirschen vom Dinkelberg



200g Butter, 250g Zucker
6 Eigelbe, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
100g gemahlene Haselnüsse, 100g gemahlene Mandeln
150g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver
6 Eiweiß

200g Block-Couvertüre dunkel auf der Reibe zu Pulver reiben
300g Schwarzkirschen, 2 Eßl. Puderzucker und 2 Eßl. Kakao

Die Kuchenform ausfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe, die Prise Salz, die Schale der Zitrone, den Zimt, die Nüsse und Mandeln sowie das mit dem Backpulver gesiebte Mehl dazu geben und gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Zuletzt die geriebene Schokolade untermischen. Den Teig in die Springform füllen und die Kirschen darauf verteilen, es können auch ein paar mehr sein. Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 60-70 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Eine Schablone auf den Kuchen legen und mit dem Kakao noch ein Muster darauf sieben.

Der Kuchen schmeckt lauwarm mit Sahne besonders lecker + im Garten kann man dabei sogar noch ein Wettspucken mit Kirschkernen machen.

Einfach lecker!!