

Versunkener Kirschkuchen



Zutaten:

500 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
100 g Blockschokolade
100 ml Sahne
250 g Butter
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 ml Eierlikör

Backzeit ca. 60 min bei 160 Grad im Heißluftofen

Frische Kirschen, waschen und entkernen. Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen. Schokolade grob hacken und mit 100 ml Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver mischen. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehlmischung unterrühren und den Teig halbieren. Unter eine Hälfte die Schokosahne rühren und die Hälfte der Kirschen untermischen. Unter die andere Teighälfte den Eierlikör rühren und die restlichen Kirschen unterheben.

Die Teige in Klecksen in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und mit einer Gabel marmorieren. Kuchen ca. 60 min backen, nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben.