

REGIONAL & HANDGEMACHT

Versunkener Kirschkuchen

Zutaten

Für eine Backform (Maße 34 x 23,5 cm) oder für ein Backblech

FÜR DEN TEIG

150 g Haselnüsse, mittelgrob gemahlen

150 g Mandeln, mittelgrob gemahlen

80 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

1 Prise Salz

4 Eier

180 g Zucker

3 EL Vanillezucker (oder

3 Päckchen)

2 EL Sonnenblumenöl

ZUM BELEGEN

80 g Blockschokolade

1 kg Kirschen

(Gewicht mit Steinen)

ZUM WÄLZEN

30 g Mehl



Zubereitung

Zuerst schlägt Ihr die vier Eier mit den Zuckersorten und der Prise Salz auf. Bei diesem Kuchen geben wir alle Eier zusammen in die Schüssel, dafür rühren wir die Mischung lang, also etwa drei bis vier Minuten, bis sich die Zutaten zu einer festen, cremigen Masse verbunden haben.

Die gemahlene Nüsse mit dem Mehl und dem Backpulver vermengen und unter die Zucker-Ei-Mischung heben. Zum Schluss die 2 Esslöffel Öl einrühren.

Den Teig füllen wir in eine rechteckige Backform, die etwa die Größe eines Backblechs hat. Ihr könnt ihn natürlich auch direkt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Die entsteinen Kirschen in Mehl wenden und auf den Teig setzen. Jetzt die Schokolade hacken und die Stücke zwischen und leicht schräg unter die Kirschen stecken.

Im vorgeheizten Backofen backt der Kuchen bei uns 1 Stunde und 15 Minuten. Es kann sein, dass er bei Euch bereits nach einer Stunde fertig ist, denn jeder Backofen backt etwas anders. Fertig ist er, wenn der Teig eine mittelbraune Färbung angenommen hat.

Zubereitungszeit (ohne Entsteinen der Kirschen): 20 Minuten / reine Backzeit: 60 bis 75 Minuten / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Uns schmeckt der Kuchen auch am dritten Tag noch gut. Die Kirschen ziehen allerdings Saft, so dass sich Farbe und Konsistenz des Teigs leicht verändert. Er wird rötlich und weicher.