



Kirschkuchen

Saftige Kirschen treffen auf lockeren, buttrigen Rührteig, verfeinert mit zarten Schokoladenraspeln und geraspelten Mandeln. Gekrönt von einer glänzenden Schokoglasur wird dieser Kirschkuchen unwiderstehlich.



Einfach



Zubereitung (ohne Backzeit): 30 Min.

Zutaten

Portionen: 1

Zubereitung

Schritt 1/4

Springform (Ø 28 cm) mit Butter fetten und mehlen. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Schritt 2/4

Für den Rührteig weiche Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier einzeln zugeben und nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Mandeln, Raspelschokolade, Zimt und Rum einrühren. Kirschen mit einem Teigschaber unterheben.

Schritt 3/4

Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schritt 4/4

Für die Verzierung Schokoladenglasur über einem Wasserbad schmelzen. Kirschkuchen mit Guss verzieren.