

Kirsch-Schoko-Kuchen

Vorbereitung

Zutaten:

250g Butter (zimmerwarm)
250g Zucker
4 Eier (zimmerwarm)
500g Mehl
2 Gläser Kirschen
100g Zartbitterschokolade
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker oder
etwas gemahlene Vanille
etwas Milch



Backutensilien:

3 große Schüsseln
2 kleine Schüsseln
Küchenwaage
Handmixer und Rührstäbe
Backform
Backpinsel
Sieb
Esslöffel
Teigschaber
Küchenmesser
Schneidebrett

Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor.

Zubereitung

Schritt 1



500g Mehl abwiegen
1 Päckchen Backpulver hinzugeben.
Mehl und Backpulver mit einem Löffel
vermischen.

Stelle die Schüssel nun zur Seite, du brauchst
sie erst später wieder.

Schritt 2

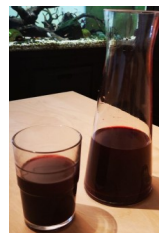


250g Zucker abwiegen.
Stelle die Schüssel mit dem Zucker zur Seite,
du brauchst sie erst später wieder.

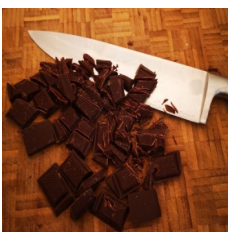
Schritt 3



Beide Gläser Kirschen vorsichtig über ein Sieb abgießen.
Wenn du magst, kannst du den Saft auffangen.
Du kannst den Kirschsafft pur oder mit Wasser verdünnt
trinken.

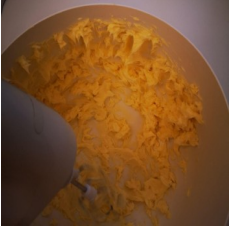


Schritt 4



Schneide die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke.
Wenn du noch nicht so geübt bist im Umgang Mit
Küchenmessern, bitte deine Eltern dir zu helfen.

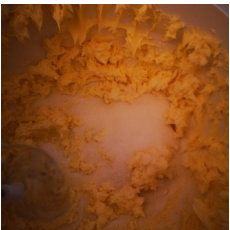
Schritt 5



Gebe 250g Butter in eine große Rührschüssel.
Schlage die Butter mit einem Mixer auf höchster Stufe
schaumig.

Wichtig: Du brauchst Rührstäbe für den Mixer!

Schritt 6



Gebe nun nach und nach den Zucker hinzu..
Dabei immer gut weiter schlagen.

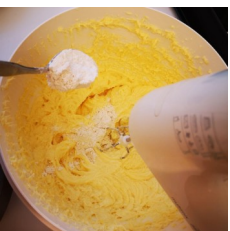
Schritt 7



Schlage nun 1 Ei in deine Schüssel mit der Zuckerbutter,
schlage den Teig weiter.
Wiederhole die Schritte bis du alle 4 Eier verarbeitet hast.

Tipp: Hier arbeitest du am besten zu zweit.

Schritt 8



Gebe nun Esslöffelweise die Mehl-Backpulvermischung
zum Teig.

Nach jedem Esslöffel gut mit dem Mixer schlagen.

Tipp: Hier arbeitest du am besten zu zweit.

Schritt 9



Nun gibst noch 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas gemahlene Vanille in den Teig.
Nochmal alles gut auf höchster Stufe schlagen.

Schritt 10

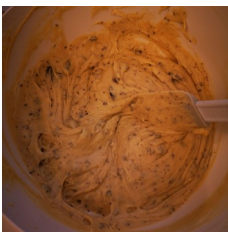


Gib nun etwas Milch zum Teig, dabei immer schön weiter schlagen.
Der Teig darf nicht zu feste, aber auch nicht flüssig sein.
Tipp: Messe dir ca. 100 ml Milch ab. Das dürfte reichen.

Schritt 11



Nun gibst du die Schokoladenstücke in den Teig.
Rühre die Schokoladenstücke gut mit einem Teigschaber oder einem Kochlöffel unter.



Schritt 12



Fette deine Backform gut mit Butter ein.
Der Teig klebt sonst an der Backform fest.

Schritt 13



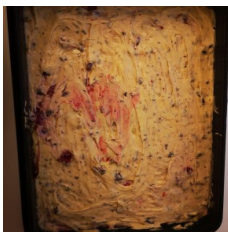
Gebe nun einen Teil des Teiges in deine Backform, so das der Boden bedeckt ist.

Auf den Teig legst du ungefähr die Hälfte der Kirschen.

Decke die Kirschen mit dem restlichen Teig zu.

Obendrauf kommen dann die restlichen Kirschen.

Drücke die Kirschen vorsichtig etwas in den Teig.



Schritt 14

Schiebe den Kuchen nun für 45 Minuten in den Ofen.

Stelle dir am besten einen Wecker.

Nach 45 Minuten nimmst du einen Holzspieß oder eine Fleischgabel und stichst vorsichtig in den Kuchen.

Wenn kein Teig kleben bleibt, ist dein Kuchen fertig.

Tipp: Die Backform ist ganz schön heiß und schwer, lass dir hier am besten von deinen Eltern helfen.

Schritt 15



Lass den Kuchen gut abkühlen,
bevor du ihn probierst.
Die Kirschen sind noch ganz schön
heiß.

Viel Spaß beim nachbacken
Stephi