Versunkener Kirschkuchen



Diese beiden Fotos hat uns freundlicherweise Anna zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform:

Masse:

- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150 g Mehl
- 75 g geriebener Zwieback

Belag:

- 1 Glas Schattenmorellen
- (390 g Abtropfgewicht)

Außerdem:

- 150 g dunkle Kuvertüre

- 1 Packung Belegkirschen



Diese beiden Fotos hat uns freundlicherweise Anna zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Für den Teig das weiche Fett schaumig schlagen. Zucker, Salz und Vanillinzucker dazugeben und so lange rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Eier einzeln nacheinander unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl und dem geriebenen Zwieback mischen und unter den Teig heben. Die Schattenmorellen vorsichtig unter den Teig heben.

3. Eine Kastenform (22 cm Länge) einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°c auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

5. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kirschkuchen damit vollständig überziehen. Mit den Belegkirschen garnieren.