

Versunkener Kirschkuchen

Schokoladiger Rührkuchen mit Nüssen und aromatischen Kirschen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
maisfrei siehe Tipp, nussfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

150g Butter ODER Margarine, weich

150g Puderzucker

1 Prise Salz

5 Eier (Gr. M) ODER 4 Eier (Gr. L), getrennt

100g Zartbitterschokolade, geschmolzen

1 EL Kirschwasser

1 EL Kakaopulver, ungesüßt

150g Nüsse ODER Mandeln, gemahlen

50g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

1 Glas Schattenmorellen abgetropft oder etwa 350 – 400g frische, entsteinte Kirschen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter, 100g Puderzucker, Salz und Eigelb schaumig rühren. Zartbitterschokolade und Kirschwasser unterrühren.

2. Eiweiß mit 50g Puderzucker steif schlagen.

3. Eischnee, Nüsse, Kakaopulver, Mehl und Backpulver mischen

und auf die Schaummasse geben. Alles vorsichtig und locker mit einem Schneebesen verrühren.

4. Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen und mit den Kirschen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 40 – 45 Minuten backen.

5. Den Kuchen in der Form **komplett** auskühlen lassen. Dann mit einem Tortenheber auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die 1,5fache Zutatenmenge reicht für ein Backblech (Größe 30 x 40cm). Den Kuchen in Rechtecke schneiden und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Bei Zartbitterschokolade auf Milchbestandteile achten.

Maisfrei – Tipp: 65g einer maisfreien Mehlmischung einsetzen. Maisfreies Backpulver (z.B. von BioVegan) verwenden.

Nussfrei – Tipp: Nüsse oder Mandeln durch gemahlene Erdmandelflocken ersetzen.



