

# Kirschkuchen



## Zutaten für einen Kuchen:

100 g bittere Schokolade  
125 g gemahlene Mandeln  
200 g Butter  
180 g Zucker  
4 Eier, getrennt  
2-3 EL Rum  
2 Msp Zimtpulver  
100 g Kölln Instant Flocken  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 großes Glas Sauerkirschen  
(ca. 500 g Rohgewicht)  
ca. 50 g Mehl  
Puderrucker zum Bestäuben

## besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät

1. Sauerkirschen abtropfen lassen. Schokolade reiben.
2. Weiche Butter mit dem Zucker und dem Eigelb mit einem Handrührgerät schaumig rühren, Rum und Zimt zugeben.
3. Schokolade, Mandeln und die mit dem Backpulver vermischten Kölln Instant Flocken unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Sauerkirschen in Mehl wälzen und ebenfalls unterheben.
4. Eine Springform (28 cm) ausfetten und mit Kölln Instant Flocken ausstreuen. Den Teig einfüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°, zweite Einschub-

leiste von unten, etwa 60 Minuten backen. Garprobe machen.

6. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

7. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

8. Auskühlen lassen und mit Puderrucker bestäuben.

## Hinweise:

Eine unserer traditionellen Nachspeisen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 13.01.2023