

Kirschkuchen

(Rezept von Larissa Montinero, gebacken am 12.11.2022)

Zubereitung:

Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren und nach und nach mit dem Rum, Mehl, Backpulver, Nüssen, Schokoraseln, Kakao und Zimt vermischen und gut rühren.

Eine Springform (26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges in die Kuchenform füllen, die Kirschen darauf verteilen und die andere Hälfte des Teiges darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen 60 Min. backen bei 160°C.

Den Kuchen nach dem Backen sofort auf eine Kuchenplatte stürzen und mit einem Holzstäbchen oder einer Stricknadel mehrmals einstechen.

Kirschwasser mit dem Zucker verrühren und diese Mischung über den warmen Kuchen in die Einstichlöcher träufeln, damit die Flüssigkeit gut einziehen kann.

Sofort danach den Kuchen dick mit Puderzucker bestäuben. Dadurch bildet sich beim Abkühlen eine kleine Zuckerkruste.

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen, groß
200 g Butter, weich
140 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Nüsse, gemahlen
100 g Schokoladenraspel
1 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
2 EL Rum
3 EL Kirschwasser
2 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben