



Nussiger Schoko-Kirschkuchen

Zutaten für ein Mono-Blech
(35 x 38 cm):

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Vollei (5 Stück)
- 200 g Weizenmehl 550
- 130 g Gehackte oder gemahlene Nüsse
- 4 g Backpulver
- 130 g Schokolade gehackt
- 50 g Vollmilch
- Salz, Zitrone, Zimt
- 200 g Kirschen

Zubereitung:

Butter und Zucker glattrühren. Anschließend die Eier nach und nach zugeben.

Weizenmehl, Nüsse und Backpulver sieben und kurz mit den restlichen Zutaten verrühren.

Die Masse auf ein gefettetes Blech (35 x 38 cm) geben und gleichmäßig verstreichen. Zum Schluss die Kirschen darauf verteilen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 25-30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit: 25-30 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen.
Backzeit: 25-30 Minuten.