

Schoko- Kirschküchlein mit Nüssen

Zutaten

für 6 Personen

- 120g Zartbitter-Kuvertüre (Schokolade)
- 200 g Kirschen (ggf. tiefgekühlt)
- 75 g Butter, weich
- 100g Mehl
- ¼ TI Backpulver
- 2 Eigelbe
- 2 Eier
- 150g Zucker
- 1 Vanillestange
- 100g Nüsse



Zubereitung

Eine flache, eckige Ofen Form mit Hilfe eines Pinsels ausbuttern. Die Nüsse zerkleinern. Die Vanillestange längs halbieren und das innere Mark herauskratzen.

Die Zartbitter-Schokolade klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen.

Die Eier, den Zucker, das innere Vanillemark und den Rest Butter mit Hilfe eines Handmixers solange verquirlen bis die Masse cremig ist (ca. 5 Min.)

Die Zartbitter-Schokolade, das Mehl; die Nüsse und das Backpulver mit in die cremige Masse geben und weiter mixen.

Vorsichtig die Kirschen unterheben und wenn alles gut vermengt ist, in die Ofen Form hineingeben (ca. $\frac{3}{4}$ füllen) Bei 180°C ca. 25 Minuten in den vorgewärmten Backofen geben.

Wenn der Kuchenteig aufgegangen ist, aus der Form nehmen und erkalten lassen. Portionieren und servieren.