

Schoko - Kirsch - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 200 ml süße Sahne, 75 gr weiche Butter, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier, 3 Esslöffel NussNougatCreme, 1 Glas Kirschen, Puderzucker zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

Kirschen abtropfen lassen.

Backofen (Umluft / Heißluft) auf 180° C vorheizen.

Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten - bis auf die Kirschen - mit einem Mixer zu einem Teig verarbeiten. In die Springform geben und auf der 2. Schiene von unten im Backofen 15 Minuten backen.

Anschließend die abgetropften Kirschen darauf verteilen und weitere 40 - 45 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.