

SCHOKOLADENAUF LAUF MIT KIRSCHEN

Familien Rezept

Rezept

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen
2. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen
3. Die Schokolade mit der Butter in einem kleinen Topf bei geringer Temperatur vorsichtig schmelzen
4. Die flüssige Masse abkühlen lassen
5. Die Eier trennen
6. Das Eiweiß schlagen, sobald es fest wird Salz und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen
7. Das gesiebte Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver mischen
8. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen
9. Die Butter-Schokoladenmischung unter das

Zutaten

- 1 großes Glas Sauerkirschen
- 160 g Zartbitterschokolade
- 130 g Butter
- 70 g Mehl
- 1 gehäufter EL Kakaopulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zuckerei mischen und die Kakaomischung untermischen

10. Das Eiweiß unterheben
11. Die abgetropften Kirschen in eine leicht gebutterte Form geben und den Teig darüber verteilen
12. Etwa 25 Minuten backen und lauwarm servieren

Geräte

- 1 Sieb
- 1 kleiner Topf
- 1 Auflaufform
- 1 Mixer
- 2 Schüsseln
- 1 Waage