

Kirschkuchen mit Nuss-Schoko-Boden



Wie ich meinen Mann kennen gelernt habe? Ganz einfach, ich habe meinem Nachbarn diesen Kuchen gebacken. Da wollte er mich sofort heiraten.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Glas Kirschen (selbst eingeweckt oder Sauerkirschen)	gut abtropfen lassen.
6 Eier	mit
250 g Zucker	zu einer dicken Creme schlagen
200 g Margarine	unterrühren
1 Prise Salz	
abgeriebene Schale von ½ Zitrone	
½ Teel Zimt-Pulver	und
200 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse oder Walnüsse)	unterrühren

150 g Mehl	auf den Teig sieben
1 Teel Backpulver	dazugeben und unterrühren.
200 g Zartbitter-Schokolade	reiben und untermengen. Den Teig in eine Springform von 28 cm Durchmesser streichen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.

Temperatur:	180 Grad Ober und Unterhitze (vorgeheizt)
Backzeit:	60 Minuten backen.

Tipp: Die Backzeit ist abhängig von der Saftigkeit der Kirschen. Bevor sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, stechen sie mit einem Holz-Stäbchen (Schaschlik-Spieß) in die Mitte. Es darf kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleiben. Ansonsten nochmal 5 Minuten länger backen.