

Schoko-Mandel-Kirsch-Kuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 Eier
1,0 Prise Salz
100 g Zucker
150 g Butter
100 g gehackte Mandeln
100 g Mehl
0,5 Backpulver
Päckchen
100 g Zartbitterschokolade
1,0 Glas Kirschen
Puderzucker zum
Bestäuben

(Angaben für 1 Kuchen)

Dieser Kuchen ist flott zuzubereiten, weil der Teig einfach nur in eine Springform gefüllt wird. Kein teilen, füllen, mit Glasur überziehen oder ähnliches. Und dafür schmeckt er ziemlich klasse!

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit Zucker und weicher Butter schaumig rühren. Die gehackten Mandeln, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Die Schokolade mit einem großen Messer zerkleinern. Den Eischnee, die Schokolade und die abgetropften Kirschen vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Springform füllen und eine Stunde bei 170°C backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

