

Karamell-Kirsch-Kuchen

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

1,0 Glas Sauerkirschen
250 ml Milch
200 g Brauner Zucker
5,0 Eier
1,0 Vanilleschote
300 g Butter oder Margarine
400 g Mehl
2,0 TL Backpulver
200 g Zartbitterschokolade

(Angaben für 1 Kuchen)



Erst Zucker zu karamellisieren, ist ein wenig umständlich, macht aber den besonderen Geschmack dieses Kirschkuchenrezeptes aus.

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. Die Milch erhitzen. 50g Zucker bei niedriger Temperatur schmelzen, die Milch dazugießen und kurz aufkochen. 2 Eier, 50g Zucker und das Mark der Vanilleschote mit der Karamellmilch verrühren und so lange rühren, bis sie dickcremig ist. Nicht kochen! Anschließend in ein kaltes Wasserbad stellen.

Die Butter oder Margarine mit dem restlichen Zucker cremig rühren, die übrigen Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Karamellmilch unter die Eimasse rühren. Die Kirschen unterheben.

Eine Kastenform von 30 cm Länge ausfetten und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 60 bis 70 Minuten backen.

Den Kuchen 15 bis 20 Minuten ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und damit den Kuchen überziehen.