Kirsch-Schoko-Streusel-Kuchen

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

Zutaten

Boden

200 g	Margarine
200 g	Zartbitterschokolade
4	Eier
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft oder den Saft der Kirschen
1 Päckchen	Backpulver
300 g	Weizenmehl Typ 550

Belag und Streusel

1 Glas	Sauerkirschen
150 g	Butter
45 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
200 g	Weizenmehl Typ 550

(Angaben für 1 Kuchen)

Dieser Blechkuchen ist schön saftig und die Kombination von Kirsche und dunkler Schokolade ist wirklich lecker.

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kirschen abtropfen lassen, eventuell den Saft auffangen. Die Margarine schmelzen. Die Schokolade hacken. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Geschmolzene Margarine, Orangen- oder Kirschsaft und Schokostückchen zugeben. Mehl mit Backpulver unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°C) 12 Minuten vorbacken.
Inzwischen die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, mit Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Die Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, Streusel darüber krümeln. Den Kuchen in 15 bis 20 Minuten fertig backen.