
Schoko-Kirsch-Streuselkuchen

Für den Rührteig:

250 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
5 Eier
200 g gem. Haselnüsse
100 g Weizenmehl 405
100 g geriebene Schokolade
1 EL Kakao
1 Päckchen Backpulver
50 ml Milch/Eierlikör
2-3 EL Kirschlikör

Für den Belag:

350 g Kirschen abgetropft/
frisch, entsteint
150 g Butter
120 g Zucker
200 g Weizenmehl 405

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Haselnüsse, Schokolade, Milch und Likör zur Teigmasse geben. Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben und alles unter die Masse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (mit Backrahmen ca. 30x35 cm) geben.

Kirschen auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl zu Streusel miteinander verkneten. Die Streusel gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Den Kuchen im Backofen ca. 35-40 Minuten hell backen. Stäbchenprobe machen!

Anschließend den Kirschkuchen auf dem Blech abkühlen lassen. In Stücke teilen und nach belieben mit Puderzucker besieben.

Zum Fertigstellen:

Puderzucker

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 35-40 Minuten

