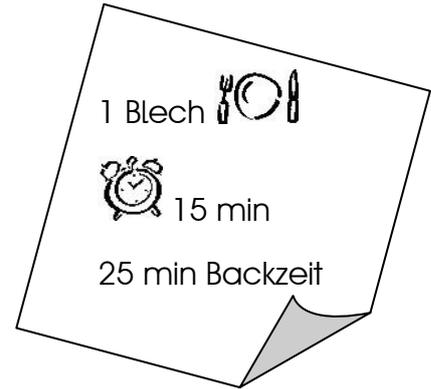


# Schoko-Kirsch-Becherkuchen

## Zutaten

- 4 Eier
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Becher Öl
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Kakao (Trinkschokolade)
- 1 Becher (Hasel)nüsse
- 1 Pkg Backpulver
  
- 1 Glas Kirschkompott



## Vorarbeiten

- Blech mit Blechpapier auslegen.
- Kirschen abtropfen lassen
- Rohr vorheizen: 170°C, Heißluft

## Zubereitung

1. Eier, Öl, Zucker mit dem Mixer dickschaumig schlagen
2. Kakao, Nüsse, Mehl, Backpulver und den Sauerrahm dazumischen
3. Teig gleichmäßig am Blech (Backpapier!) verteilen
4. abgetropfte Kirschen darauf verteilen
5. 25 min im Backrohr backen



### Tipp:

Probier den Kuchen einmal ohne Kirschen dafür mit Marmelade und Schokoglasur.