

# Kirschkuchen mit Schokolade

## Zutaten

- 140g weiche Butter
- 140g gemahlene Nüsse, z. B. Mandeln oder Haselnüsse
- 140g Zucker
- 5 Eier
- 50g Zwieback oder Semmelbrösel
- 80g Schokolade
- 750g Kirschen
  
- Springform mit 28 cm Durchmesser
- Etwas Butter und Mehl für die Backform
- Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung:

Zuerst alle Kirschen waschen, vom Stiel entfernen und entkernen. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Backform einfetten und bemehlen.

Die Schokolade und den Zwieback fein reiben. Zwieback bzw. Semmelbrösel, Schokoladenraspeln und gemahlene Nüsse in einer Schüssel vermengen. Die Eier trennen. Butter und Zucker schaumig schlagen und Eigelb unter rühren. Alle trockenen Zutaten ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Kirschen unterheben.

Den Kuchenteig in die Backform füllen und 75 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und wahlweise mit Schlagsahne servieren.