

Saftiger Schoko-Kirschkuchen mit Müslistreusel

Hier das Rezept für den Thermomix, das natürlich auch mit einer anderen Küchenmaschine klappt! Wichtig ist: Lang genug auf höchster Stufe rühren!

Zutaten:

- 170g Zucker
- 130g weiche Butterstücke
- 4 Eier
- 110g ganze Haselnüsse / ohne TM: gemahlene Haselnüsse
- 50g Vollmilkschokolade in Stücken
- 50g Zartbitterschokolade in Stücken (alternativ 100g einer Sorte)/ ohne TM: 100g Raspelschokolade
- 1 TL Zimt
- 130g Dinkelmehl oder Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 großes Glas Sauerkirschen, abgetropft

Zubereitung:

1. Alle Zutaten kommen in den Mixtopf bis auf die Sauerkirschen.
2. 1 Minute auf Stufe 6 und der Teig ist fertig!
3. Eine 24-26cm Springform fetten und den Teig hineinfüllen.
4. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und leicht eindrücken.

Zutaten und Zubereitung für die Müslistreusel:

- 50g weiche Butter
- 30g Zucker
- 70g Kölln & Frucht Müsli oder weiche Haferflocken

Mit TM: Alles in den Mixtopf geben und eine gute Minute bei 60 Grad und Linkslauf auf Stufe 1 schmelzen und vermischen. Alles auf dem Kuchenteig verteilen. Ohne TM: Die Butter schmelzen, mit Zucker und Müsli vermischen und auf dem Kuchenteig verteilen.

Die Backform kommt dann in den vorgeheizten Backofen für 45 Minuten bei 180 Grad!

Den Kuchen backt ihr am besten am Vortag, dann kann er schön durchziehen!

Viel Freude beim Backen und Genießen,

Fräulein Kuchenzauber <3

