

Schokolade-Kirschkuchen

- 250 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Blockschokolade
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 großes Glas Kirschen

Zubereitung

Den Zucker und die Butter verrühren dann die Eier unterrühren. Zimt, Schokolade und Haselnüsse hinzugeben. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen.

Springform einfetten und mit Mehl

bestäuben Hälfte des Teiges in die Form geben und die Kirschen darauf verteilen und mit dem Rest des Teiges bedecken.
Ca. 40-45 Min backen bei Umluft 160°C/Ober-, Unterhitze 175°C.