

Kirschkuchen mit Minzschokolade

450 g Margarine
225 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
Salz
6 Eier
375 g Mehl
3 TL Backpulver
4 EL Milch
1 Glas Schattenmorellen (700 ml)
175 g Schokolade mit Minzfüllung

Weiche Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver sieben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Kirschen in einem Durchschlag gut abtropfen lassen, den Saft anderweitig verwenden. Die Schokolade auf der Arbeitsplatte mit einem großen Messer fein hacken. Kirschen und Schokolade unter den Teig heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den vorbereiteten Teig gleichmäßig darauf streichen und im 175 Grad heißen

Ofen auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Den Kirschkuchen auskühlen lassen und nach Belieben mit frischen Kirschen, Minzblättchen und Schokoladentäfelchen garniert servieren.

Dazu passt Pfefferminz- oder anderes Eis.