

Glutenfreier Schokoladen- Kirschkuchen



Zutaten

- 125 g Basis Mehlmischung glutenfrei von Zwicky
- 180 g Butter
- 180 g brauner Rohrzucker, fein
- 4 Eier
- 140 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g dunkle Tafelschokolade Noir (72% Kakao Gehalt)
- 1 TL Zimt
- 2 EL Stroh-Rum 80%
- 5 EL Kirschsafft
- 10 g Backpulver
- 2 Gläser Kirschen entsteint, entspricht in etwa 350 g Abtropfgewicht

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren.
2. Eier und Rohrzucker abwechselnd dazugeben und kurziterrühren.
3. Schokolade reiben oder fein hacken, sowie gemahlene Haselnüsse und Zimt zum Rührteig geben und untermischen.
4. Basismehlmischung glutenfrei mit Backpulver mischen, sieben und zum Teig geben.
5. Rum und Kirschsafft dazugeben.



Glutenfreier Schokoladen- Kirschkuchen

6. Nun alles miteinander mit dem Teigschaber von Hand zu einem homogenen Teig verrühren.
7. Teig in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform füllen und glattstreichen.
8. Die entsteineten und abgetropften Kirschen auf den Rührteig legen. Anschliessend Kirschen gut in den Teig drücken und die hochgedrückte Teigmasse mit einer Spachtel glatt streichen.
9. Backform in die mittlere Schiene des Backofens einschieben und bei 175 Grad/Ober- und Unterhitze etwa 55 Minuten backen.
10. Schokoladenkirschkuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
11. Der Schokoladenkirschkuchen schmeckt auch noch nach 2 oder 3 Tagen wunderbar.

Erprobte Variationen:

- Anstelle von Butter, laktosefreie Butter oder laktosefreie Margarine verwenden
- Rum, der Alkohol enthält, durch Kirschsafft ersetzen
- Zimt kann man weglassen, wenn man ihn nicht gern hat
- Bei Haselnussallergie z.B. die Nüsse durch gemahlene Mandeln ersetzen (sofern man diese verträgt)
- Je nach Geschmack Süsskirschen oder Sauerkirschen (Schattenmorellen)



Das Rezept wurde entwickelt durch:

MARTINA BACKT 

Zwicky wünscht en Guetel!