Artikel vom 17.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schoko-kirschkuchen-one-pot-style

# Schoko-Kirschkuchen One-Pot-Style



Foto: Julia Ernsting

**Zutaten (für 8 Stück aus einem Backrahmen 13 x 18 cm):**

1 Ei,

4 EL Zucker,

2 EL Sonnenblumenöl,

1 P Vanillezucker,

5 Tropfen Rum-Aroma,

1 Prise Salz,

1 TL Backpulver,

200 ml Milch,

15 EL Mehl,

150 g Kirschen,

50 g Schokodrops.

**Außerdem:**

Schokoladenglasur zum Dekorieren,

Fett für die Form.

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten. Ei, Zucker, Öl, Vanillezucker, Rum-Aroma, Salz und die Hälfte der Milch in der Form verrühren. Das Mehl, Backpulver und die restliche Milch abwechselnd dazu geben und verrühren. Zum Schluss die Kirschen und Schokodrops unterheben und den Kuchen circa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Schokoladenglasur dekorieren.

*Julia Ernsting*