

# Schoko-Valentinskuchen



Ein fruchtig-süßer Valentinsgruß

## Zutaten

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen  
200 gr. weiche Butter  
150 gr. Zucker  
1 Prise Salz  
4 frische Eier (M)  
100 gr. gehackte Schokolade\*\*  
125 gr. gemahlene Haselnüsse\*  
3 EL Rum  
150 gr. Mehl  
2 EL Kakao  
1 TL (Weinstein)Backpulver  
1 TL Zimt (al gusto)  
2 EL Puderzucker



*Die Sauerkirschen abgießen und gut abtropfen lassen.*

*Die Butter schaumig rühren, Zucker und Salz langsam einrieseln lassen.  
Nach und nach die Eier zugeben, Schokolade, Nüsse und Rum unterheben.  
Gesiebtes Mehl mit Kakao, Backpulver und Zimt vermischen und unterrühren.*

*Den Teig in eine vorbereitete (Herz-) Springbackform füllen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.*

*Im vorgeheizten Backofen (200° Ober-/Unterhitze)  
ca. 50 Minuten backen.*

*Den Kuchen gut auskühlen lassen.  
Den Puderzucker darüber stäuben.  
Schlagsahne dazu - genießen.*



\* Alternativ: gemahlene Mandeln  
\*\* wer mag, Zartbitter-Schokolade



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.

Fotos (C): Geralt, Clipdealer, (c) Marion

(C) Februar 2020