

Cherry-Chocolate-Cake

ZUTATEN

FÜR ca. 30 Stück

Für eine quadratische Form von 20x20
cm

Backpapier für die Form

50 g Butter

200 g dunkle Schokolade, in Stücken

2 Eier

70 g Zucker

1 Prise Salz

100 g geschälte gemahlene Mandeln

1 EL Kirsch

2 EL Mehl

200 g Kirschen, ganz, mit Stiel



© le menu

Zubereitung

ZUBEREITUNG

Butter und Schokolade im warmen Wasserbad langsam schmelzen. Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren. Schokoladenmasse, Mandeln, Kirsch und Mehl begeben, gut mischen. In die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Kirschen in regelmässigen Abständen in den Teig drücken.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen, noch lauwarm vom Formenrand lösen, dann in Würfel schneiden.

Tipp

- Falls der Cake nach der Backzeit von 20 Minuten zu flüssig ist zum Schneiden, das Gebäck ausgekühlt ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen, dann schneiden.

