

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 22.12.2023

Schokoladenkuchen mit Kirschen und Crème fraîche-Sahne

Für 12-16 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

300 g Kirschen (aus dem Glas;
alternativ TK-Kirschen)
150 g Weizenmehl (Type 405)
60 g Kakaopulver
3,5 gestr. TL Backpulver (10 g)
300 g Zucker
5 g Salz
185 g Buttermilch
170 g Kaffee (abgekühlt)
2 Eier (Gr. M)
85 g Butter (flüssig)
etwas Mehl
zum Bestäuben der Kirschen

Außerdem:

100 g Zartbitterkuvertüre
400 g Schlagsahne
100 g Crème fraîche
0,5 TL Vanillemark (von ca. 0,5 Vanilleschote)
80 g Zucker
Einmalspritzbeutel oder Spritzbeutel mit St. Honoré-Tülle



Zubereitung:

1. Für den Boden den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26–28 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Kirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen (abgetropften Saft anderweitig verwenden; z. B. als Punschzutat).
3. Weizenmehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Zucker und Salz gründlich untermischen.
4. Buttermilch, Kaffee, Eier und flüssige Butter verquirlen.
5. Die Mischung zum Mehlmix gießen und alles glatt verrühren.
6. Teig in die Springform füllen.
7. Kirschen mit etwas Mehl leicht bestäuben und auf dem Kuchen verteilen.
8. Die Form in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste). Den Kuchen ca. 30 Minuten backen.
9. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, in der Form auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.
10. Abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.
11. Inzwischen Zartbitterkuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
12. Den eisgekühlten Kuchen vorsichtig auf eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenplatte stürzen. Das Backpapier von der Bodenseite abziehen.
13. Kuvertüre auf den Kuchen geben und rasch glattstreichen.
14. Kuvertüre fest werden lassen.
15. Den Kuchen dann vorsichtig mit der Kuvertüreseite nach unten auf eine Tortenplatte stürzen.

16. Kurz vor dem Servieren Sahne, Crème fraîche und Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen.

17. Crème fraîche-Sahne in einen Einmalspritzbeutel füllen.

18. Die Spitze des Einmalspritzbeutel mit einem Winkel von ca. 45 Grad einschneiden und die Sahne auf den Kuchen aufdressieren.

19. Schokokuchen vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Unser Dessert-Tipp: Den Kuchen kann man auch als Dessert im Glas servieren. Hierfür den gebackenen Boden ausstechen und mit der Creme in Gläser füllen.