

Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen

Vorbereitungszeit: 20 Min. + Backzeit: etwa 40 Min.

Zutaten für eine Springform von 24cm oder ½ tiefes Backblech

500 g Sauerkirschen

5 Eier

125 g weiche Butter

200 g flüssiger Honig

2 gestrichene EL Kakao

1 Messerspitze Vanillepulver

175 g Weizen, fein gemahlen

1 gehäufter TL Backpulver

Für die Form: Butter

Vollkornbrösel

Für die Sahne:

0,2 l Sahne und 1 P. Vanillezucker

Die Kirschen auf Küchenpapier trocknen lassen. Die Eier trennen. Die Butter schaumig rühren, mit den Eigelben, dem Honig, dem Kakao und der Vanille verrühren. Zuletzt das Mehl und das Backpulver zugeben. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Eiweiße steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig ziehen. Eine Springform ausbuttern, ausbröseln und den Teig einfüllen. Die Kirschen gleichmäßig auf der Teigoberfläche verteilen und leicht eindrücken. Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen. Sahne mit Vanillezucker schlagen und bis zum servieren kühl stellen.