



VERHEXTER KIRSCHKUCHEN



Für 6 Personen

ZUTATEN

700 g gefrorene,
entsteinte Kirschen
100 g hellbrauner Zucker
3 EL Maismehl
2 EL Kirschbrandwein (optional
– kann durch Kirschsirup ersetzt
werden)
1 TL Vanilleextrakt

für die Streusel:

120 g Weizenmehl
3 EL Kakaopulver
110 g hellbrauner Streuzucker
120 g kalte Butter, 1cm gewürfelt
50 g grob gehackte, dunkle
Schokolade

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Kirschen, Zucker, Maismehl, Kirschbrandwein/Kirschsirup und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mischen, auf sechs hitzebeständige Auflaufförmchen verteilen.

In einer weiteren Schüssel Mehl, Kakaopulver und Zucker für den Streuselbelag vermischen. Gewürfelte Butter dazugeben und mit den Händen so lange verkneten, bis die Masse eine Konsistenz wie Brotkrumen hat. Gehackte Schokolade unterrühren und auf den Teig in den Auflaufförmchen geben.

Im Backofen 25-30 Minuten backen, bis es an den Rändern blubbert.