

# Schoko-Kirschkuchen mit Mandelstreuseln

Ein fruchtiger Schoko-Kirschkuchen mit Kirschen und Streuseln - Schoko-Kirschkuchen schnell und einfach backen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie  
Fett

### Kirsch-Schoko-Belag:

1 kg Sauerkirschen  
2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Schokolade  
100 g Zucker  
500 ml Milch  
200 g Schlagsahne

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

### Mandelstreusel:

100 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

## Wie backe ich einen Kirschkuchen mit Schokolade?:

### ① Kirsch-Schoko-Belag:

Kirschen waschen und entsteinen. Aus 2 Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker, 500 ml Milch und 200 g Sahne**, einen Pudding kochen. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf dem Backblech ausrollen. Pudding aufstreichen, vorbereitete Kirschen darauf verteilen. An der offenen Seite des Blechs einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie als Rand davorlegen.



**3 Mandelstreusel:**

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Mandeln, Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Kirschen verteilen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Schoko-Kirschkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der frischen Früchte können Sie auch 2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g) oder 600 g tiefgekühlte Kirschen verwenden (Glas- und aufgetaute tiefgekühlte Kirschen bitte gut abtropfen lassen, evtl. auf Küchenpapier trocken tupfen).
- "Vanille-Fans" können den Belag natürlich auch mit 2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack statt Schokolade zubereiten.

