

Kei-Ro-Kuchen

Zutaten:

200 g Butter
170 g Zucker
4 Eier
200 ml Sauerkirsch-Nektar
250 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
1 TI Kakao
3/4 TI Zimt
1 Pck Vanille-Zucker
100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade (oder Schokstreusel)

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann nacheinander die Eier und den Sauerkirsch-Nektar hineinrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao, Zimt und Vanille-Zucker gut vermengen und in die Buttermasse einrühren.

Zum Schluß die geraspelte Zartbitter-Schokolade unterheben und die Masse in eine eingefettete 24cm Form geben.

Den Kuchen 40-45 Min. bei 175°C im vorgeheizten Backofen, bei Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene backen.

Der Kuchen wird warm gegessen, dann erst entfaltet er sein volles Aroma. War der Kuchen im Kühlschrank, lässt er sich gut in der Mikrowelle auf der Auftaustufe gleichmäßig erwärmen.