



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Drunk Cherry Cake

20er Form

Ofen 170°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 150 g Zucker
- ☺ 80 g Mehl 405er
- ☺ 40 g Backkakao
- ☺ 30 g Maisstärke
- ☺ 5 M Eier
- ☺ 1 Prise Salz

...und das für die Füllung:

- ☺ 300 g Schattenmorellen
- ☺ 120 ml. Kondensmilch
- ☺ 120 g dunkle Schokolade
- ☺ 70 g weiche Butter
- ☺ 50 ml. Cognac

Und das braucht's a no:

- ☺ 100 ml. Sahne
- ☺ 100 g Vollmilch Kuvertüre
- ☺ 20 ml. Speiseöl
- ☺ 50 g gehackte Nüsse nach Wahl





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Eier, Zucker und Salz schaumig mixen
- ☺ Mehl, Kakao und Stärke mischen, sieben und locker unterheben
- ☺ Backform mit Backpapier auskleiden, auch den Rand, Teig einfüllen und 30 Min backen
- ☺ Kurz auskühlen, dann aus der Form lösen, Deckel abschneiden, Kuchen vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen und in einer Schüssel verwahren
- ☺ Für die Füllung Schoko, Butter, Kondensmilch und Cognac in einem Wasserbad erwärmen, bis sich alles vermengt hat
- ☺ gut abgetropfte Kirschen dazugeben
- ☺ herausgelöftele Füllung des Kuchens unterheben, bis eine homogene Masse entstanden ist
- ☺ Kuchenboden wieder in die Backform, mit der Füllung auffüllen, Deckel drauf, über Nacht in den Kühlschrank (oder mindestens fünf Stunden)
- ☺ Kuchen auf Backpapier setzen
- ☺ Für den Guß Schoko, Sahne und Öl schmelzen im Wasserbad schmelzen, Nüsse unterheben und auf dem Kuchen verteilen
- ☺ Wenn der Guß getrocknet ist, auf eine Kuchenplatte setzen

Mein Tipp: ein paar Schattenmorellen aufheben, diese dann zusammen mit einer Kugel Vanilleeis und einem Klacks Schlagsahne zum Kuchen dazugeben ... das ist ein schöner Kontrast zum Schokoladengeschmack des Kuchens

