



## Schokozipfelkuchen

### Zutaten:

175 g Zucker	2 TL Backpulver
1 Schuss Amaretto	1 Glas Kirschen
4 Eier	
125 g Butter (Zimmertemperatur)	
105 g Mehl	
30 g Stärke	
125 g Haselnüsse	
100 g Schokoraspeln	
1 TL Zimt	

### Zutaten für das Frosting:

175 g Zartbitterschokolade
55 g Butter
130 g saure Sahne
300 g Puderzucker

### Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vor und fettet eine Springform (Ø26 cm) ein.
2. Schlagen die Eier mit einem Schneebesen zusammen mit Zucker und Amaretto in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auf, bis sich das Volumen der Zutaten in etwa verdoppelt hat. Das dauert etwa 10 Minuten.
3. Lasst die Ei-Zucker-Mischung etwas abkühlen. Anschließend schlägt Ihr sie zusammen mit der Butter in einer Rührschüssel mit einem Handmixer schaumig.
4. Nun könnt Ihr die restlichen Zutaten, bis auf die Kirschen, hinzugeben.
5. Gebt den Teig in die Springform und verteilt die Kirschen darauf.
6. Ab damit in den Ofen für ca. 45-50 min.
7. In der Zwischenzeit könnt Ihr das Frosting vorbereiten. Schmelzt die Schokolade zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze. Lasst die Butter-Schokoladen-Mischung etwas abkühlen.
8. Anschließend siebt Ihr den Puderzucker in eine Rührschüssel und vermengt ihn mit der sauren Sahne. Gebt nun unter Rühren langsam die Schokoladen-Butter-Mischung dazu. Rührt so lange mit dem Handmixer, bis eine cremige Konsistenz entsteht und stellt das Frosting für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank.
9. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, könnt Ihr das Frosting mit Hilfe einer Spritztülle auf dem Kuchen nach belieben verteilen.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*