

Rotweinkuchen mit Sauerkirschen

Für den Rührteig (Springform 30 cm):

250 g	weiche Butter oder Margarine
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Jamaica-Rum-Aroma
1 Prise	Salz
4	Eier
250 g	Mehl
3 TL	Kakao
2 gestr. TL	Zimt
3 gestr. TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
125 ml	Rotwein
150 g	Schokostreusel (oder Raspelschokolade)

Für den Belag:

1 Glas	Sauerkirschen
1 EL	Mehl
1 EL	gemahlene Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt, Backpulver und Mandel mischen, mit Rotwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokostreusel unterheben. Backform fetten, Teig einfüllen und glatt streichen.

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl mit Mandeln in einer Schüssel mischen, Sauerkirschen darin wenden (verhindert, dass die Kirschen beim Backen zuviel Saft abgeben und dass die Kirschen im Teig versinken) und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° (E), Stufe 2 (G), oder 160° Umluft etwa 60 - 70 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!