


Kochen

Kirschen-Joghurt-Cake mit Schokoladesplittern



ZUTATEN

 Ergibt etwa 12 Stück

100 g Edelbitterschokolade

100 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

1 Teelöffel Vanillepaste **ersatzweise** 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

180 g Naturejoghurt (1 Becher)

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Weichseln (Griottes), **entsteint, abgetropft gewogen; ersatzweise Herzkirschen**

NÄHRWERT

Pro Portion

38 g Kohlenhydrate

5 g Eiweiss

12 g Fett

283 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine mittlere Cakeform von etwa 25 cm Länge mit Backpapier auslegen und dieses leicht bebuttern.
- 2 Die Schokolade grob hacken.
- 3 In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
- 4 In einer Schüssel Eier, Zucker, Vanillepaste oder Vanillezucker sowie das Salz sehr gut verrühren. Dann zuerst den Joghurt, anschliessend die flüssige Butter unterrühren.
- 5 In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und gehackte Schokolade mischen. Die abgetropften Kirschen auf Küchenpapier leicht trockentupfen, dann unter das Mehl mischen. Alles rasch zur Ei-Butter-Masse geben und mit einem Gummispachtel untermischen. Den Teig in die vorbereitete Cakeform füllen. Die Form einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig gleichmässig verteilt.
- 6 Den Kirschen-Joghurt-Cake im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 60 Minuten backen. Unbedingt die Nadelprobe machen! Den Cake herausnehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann sorgfältig herausheben und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.