

Gewürzkuchen mit Kirschen

Für 1 Gugelhupfform



Für den Teig:

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350 g)
4 Eier (Größe M)
180 g Rohrohrzucker
200 ml Milch
130 ml geschmackneutrales Öl
250 g Dinkelmehl (Type 630)
150 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln, Walnüsse, etc.)
3 TL Weinstein-Backpulver
50 g Backkakao
2 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 Msp gemahlene Nelke
½ TL gemahlener Kardamom
1 Msp gemahlener Pfeffer
100 g Zartbitterschoki, gehackt

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit etwas Kakao oder Mehl ausstäuben.
2. Für den Gewürzkuchen die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Milch und Öl verquirlen.
3. Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, Kakao und Gewürze vermengen. Abwechselnd mit dem Öl-Milch-Mix unter die Eimasse rühren. Gehackte Schokolade und Kirschen unterheben. Teig in die Form geben und glattstreichen.
4. Den Gewürzkuchen im vorgeheizten Ofen (zweite Schiene von unten) 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
5. Etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen und weitere rund 15 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.