



# Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für einen Kirschbrownie mit Streuseln aus dem Dutchoven.

## **Zutaten:**

100g Mehl  
50g Puddingpulver Schokoladengeschmack  
150g Zucker  
125g Zucker  
200g Schmand  
1 Tl Natron  
2 El Kakaopulver zum backen  
2 Eier gr. M  
100g Zartbitterschokolade  
1 Glas Schattenmorellen  
Für die Streusel:  
125g Butter  
100g Zucker  
250g Mehl  
1 Tonkabohne (Optional)

## **Zubereitung:**

Die Schokolade mit Butter auf einem Wasserbad schmelzen.

Butter- Schokoladenmasse mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verrühren.

Einen Ft.12 Dutchoven mit Backpapier auslegen und Schokoteig darin verteilen.

Die Kirschen nun gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Mehl, Butter, Zucker und Tonkabohne zu Streuseln „verreiben“ und gleichmäßig auf den Kirschen

verteilen.

Den Dutchoven nun mit 5 Briketts unten und 12- 14 Briketts oben befeuern und den Kuchen ca. 30 min. backen.

Nach 30 min. den Deckel vorsichtig abheben und mit einem Holzspieß testen ob der Kuchen durch gebacken ist.

Um die Streusel zu bräunen ggf. die Anzahl der kohlen auf dem Deckel für 5 min. auf 16-18 erhöhen, dabei aber regelmäßig nachschauen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82