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 | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82