



SCHOKO-KIRSCHKUCHEN

Für eine 26-cm-Springform:

200 g Dinkelmehl, Type 1050
(alternativ: meine glutenfreie
Mehlmischung, siehe rechts
unten)

100 g gemahlene Mandeln

2 TL Weinstein-Backpulver

1/2 TL Salz

40 g ungesüßtes Kakaopulver

100 g natives Kokosöl,
geschmolzen, plus etwas mehr
für die Form

200 g ungesüßtes Apfelmus

150 ml Ahornsirup, Grad A oder C

100 g Zartbitterschokolade,
gehackt

500 g Kirschen (mit Stein
gewogen), in Hälften
geschnitten und entkernt plus
eine Handvoll Kirschen zum
Servieren

Zeitaufwand:

ca. 20 Minuten Zubereitung plus

45 Minuten Backzeit

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig, bis auf die Schokolade und die Kirschen, in einer Schüssel miteinander vermischen. Zum Schluß die gehackte Schokolade und 2/3 der Kirschen unterheben.

Eine 26-cm-Springform mit Kokosöl ausreiben und den Teig einfüllen. Die restlichen Kirschen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Ca. 45 Minuten backen, bis ein in den Teig gestochener Zahnstocher sauber wieder herauskommt. Den Kuchen abkühlen lassen. Mit ein paar frischen Kirschen garniert servieren.

GLUTENFREIE MEHLMISCHUNG

(davon 200 g abwiegen und statt des Dinkelmehls benutzen):

150 g Vollkornreismehl

100 g Buchweizenmehl

100 g Maismehl

150 g Kartoffelstärke

50 g Maisstärke

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine sorgfältig miteinander vermischen.
