

SCHOKO-KIRSCHKUCHEN AUS ALTEN BRÖTCHEN



5 alte Brötchen
500 ml Milch

- Die alten Brötchen in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Nun die Brötchen mit der Milch übergießen und ca. 20 Minuten durchziehen lassen.

3 Eier
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
125 g Butter

- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren.

80 g Grieß
8 EL Kakao

- Den Grieß mit dem Kakao und der Eigelb-Masse zu den eingeweichten Brötchen geben und unterrühren.
- Anschließend den Eischnee unterheben.

200 g dunkle Kuvertüre

- Die Kuvertüre hacken und $\frac{3}{4}$ in die Mischung unterrühren.

Springform ø 26 cm

- Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

400 g gerettetes Obst, z.B.
Kirschen

- Die Kirschen entkernen.
- Bei anderem Obst dieses ggf. in Stücke schneiden.
- $\frac{2}{3}$ der Teigmischung in die Form füllen und fast alle Kirschen auf dem Teig verteilen.
- Nun den restlichen Teig darüber geben, glattstreichen und mit den übrigen Kirschen und der restlichen Kuvertüre verzieren.

- Den Kuchen für ca. 45 Minuten im Ofen backen.

Puderzucker

- Nach Belieben den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

