

# Kirschkuchen mit Schokolade

## Zutaten:

250 g Mehl  
250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
100 g Schokoladenstreusel  
1 Glas Sauerkirschen  
4 Eier  
1 TL Backpulver  
Schlagsahne  
Pistazien



## Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Zucker, Butter und Eier cremig rühren.
- Mehlmischung einrühren.
- Schokostreusel unterrühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Kirschen auf den Teig geben und leicht andrücken.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.
- Mit steif geschlagener Sahne und Pistazien garnieren.