



## Schoko-Nuss-Kirsch-Kuchen

Ein saftiger Sommer-Genuss! Der Schoko-Nuss-Kuchen mit frischen Kirschen ist unkompliziert und einfach köstlich!

### Zutaten

1 Portionen

130 ml Byodo Backöl Klassik  
40 ml Milch  
4 Eier  
120 g Zucker  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Nüsse, gemahlen  
1 Glas Sauerkirschen  
100 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen und die Schokolade in kleine Stücke schneiden.

Das Öl mit Zucker und den Eiern aufschlagen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Die Kirschen und die Schokolade mit einem Löffel unterheben.

Zum Schluss den Teig in eine ausgefettete Springform geben und bei 160 °C Umluft für 45 Minuten

backen.

**Unser Tipp:**

Am besten noch warm genießen, wenn die Schokolade noch schön cremig ist.