

Schoko-Kirsch-Cobbler

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
125	g	Butter
125	g	Zucker
2		Eier
125	ml	Milch
		Zitronenabrieb
250	g	Mehl
3	EL	Kakaopulver
1	Glas	Kirschen, entsteint
1	TL	Backpulver
		Zimt/Lebkuchengewürz
		Schokoraspel
		Puderzucker, Vanille-Eis/Schlagsahne

Portionen: 8

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterheben. Milch und Zitronenabrieb zugeben und unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Kirschen samt Flüssigkeit in einen Dutch Oven geben und bei Bedarf mit Zimt o.ä. würzen. Kirschen mit Teig abdecken und bei Bedarf mit Schokoraspeln bestreuen.

Bei ~180°C (Umluft) etwa 40 Minuten backen.

Bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit Vanille-Eis oder Schlagsahne servieren.

Ofen, Grill

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-kirsch-cobbler>

Last update: **2023/10/05 06:44**

