

## Backen

Rezept von Stefanie Biedermann aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 6.02.2026

### Schwarzwälder Schokoladen-Kirsch-Kuchen

Für 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Schokoladenrührteig mit Kirschen:

1 Glas	Schattenmorellen (350 g Abtropfgewicht)
75 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	zimmerwarme Butter
135 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
3	Eier (Größe M)
100 g	Schlagsahne
270 g	Weizenmehl (Type 405)
10 g	Backpulver
1 EL	Back-Kakao

##### Für die Füllung:

200 g	Kirschkonfitüre
2 EL	Kirschwasser (ersatzweise 2 EL abgetropfter Kirschsafft)

##### Für die Dekoration:

300 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
2 EL	abgetropfte Schattenmorellen
etwas	Schokoraspel zum Verzieren

##### Außerdem:

Kastenkuchenform (Länge 25 cm)  
 weiche Butter für die Form  
 Schlagkessel oder Metallschüssel  
 Spritzbeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung:

1. Die Kastenkuchenform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
3. **Für den Schokoladenrührteig** die Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken, in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.
5. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten cremig rühren.
6. Die Eier einzeln zur Buttermasse geben und jeweils 1 Minute unterrühren.
7. Nacheinander die Kuvertüre und die Sahne zugeben und jeweils kurz unterrühren.
8. 250 g Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen und eslöffelweise zügig unter die Buttermischung rühren.
9. 2 EL von den abgetropften Kirschen für die Dekoration beiseitestellen.
10. Restliche Kirschen und restliches Mehl (2 EL) sorgfältig mischen und mit einem Silikonschaber vorsichtig unter den Schokoladenrührteig heben.
11. Die Masse in der vorbereiteten Form glattstreichen und in der Form im heißen Ofen 50-60 Minuten backen.



**Stefanies Tipp:** Mit einer Stäbchenprobe können Sie prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Hierfür stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen und ziehen es wieder heraus. Klebt Teig am Stäbchen, backen Sie den Kuchen weitere 5 Minuten und wiederholen die Probe. Wenn kein Teig am Stäbchen haftet, ist der Kuchen durchgebacken.

12. Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten in der Form auf ein Kuchengitter stellen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

13. **Für die Füllung** die Konfitüre und 2 EL Kirschwasser verrühren.

**Stefanies Tipp:** Wenn Kinder mitessen, können Sie das Kirschwasser weglassen und durch 2 EL abgetropften Kirschsafft ersetzen.

14. Den ausgekühlten Schokoladen-Kirsch-Kuchen waagrecht durchschneiden, die obere Hälfte abnehmen, die Schnittfläche der unteren Hälfte mit der Konfitüre bestreichen und die obere Hälfte wieder aufsetzen.

15. **Für die Dekoration** die Sahne und das Sahnesteif in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

16. Sahnerosetten auf den Kuchen dressieren und jeweils eine Kirsche auf je eine Rosette setzen und nach Belieben mit Schokoraseln verzieren.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schwarzwaelder-schokoladen-kirsch-kuchen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.