

Saftiger Kirschkuchen

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen
150 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 ml Öl
200 g Schmand
250 g Mehl
½ Tüte Backpulver
50 g Schokoladenraspel (Zartbitter)
Puderzucker



Den Backofen vorheizen

Umluft 160 Grad

Ober-/Unterhitze 180 Grad

Auf mittlere Schiene 45 Min. backen

Zubereitung

1. Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier mit einem Handmixer sehr schaumig schlagen.
3. Öl, Schmand, Mehl und Backpulver nach und nach hinzufügen und verrühren.
4. Zum Schluß die Schokoladenraspeln und die Kirschen unterheben.
5. Eine Springform fetten, mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.
6. Die Backform in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben und 45 Min. backen.
7. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen, das Backpapier abziehen.
8. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestäuben.