

## 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.