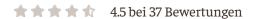
### **DUNKLER KIRSCHKUCHEN**















## Zubereitung

- Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und mit den Kirschen belegen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten lang backen.
- Abschließend mit Staubzucker bestreuen und am besten noch lauwarm mit einer Schlagobershaube zu einer Tasse Kaffee genießen.



# Zutaten

#### **FÜR 1 BACKBLECH**

#### **TEIG**

4 Eier

200 g Zucker

130 g Öl

350 g Weizenmehl 700

1 Pkg. Backpulver

20 g Backkakao

250 g Mineralwasser

Glas Kirschen oder

Weichseln

Staubzucker zum Bestreuen