DUNKLER KIRSCHKUCHEN

4.6 bei 60 Bewertungen

55 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 40 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

2. Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

3. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und mit den Kirschen belegen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten lang backen.

5. 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
1	Glas Kirschen oder Weichseln

Staubzucker zum Bestreuen