

# DUNKLER KIRSCHKUCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 21 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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

- 350 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Zucker
- 250 g Mineralwasser
- 130 g Öl
- 4 Eier
- 20 g Backkakao
- 1 Glas Kirschen oder Weichseln

Staubzucker zum Bestreuen