Kaffeesauerkirschkuchen

Vişneli Kahveli Kek

3 Eier
1 Glas Sauerkirschen
2 Gläser Puderzucker
2 EL Instantkaffee
1 Glas Joghurt
1 Teeglas Öl
1 geriebene Zitronenschale
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
2 ½ Gläser Mehl

In einer tiefen Schale Ei und Puderzucker schneeweiss schlagen.
Joghurt, Öl und Instantkaffeezugeben. So lange umrühren bis die Farbe des Kaffees sich homogen verteilt hat. Anschliessend gesiebtes Mehl, Vanillezucker, Backpulver und gehobelte Orangenschale zugeben und kurz verrühren.
Als letztes entkernte Sauerkirschen zugeben und in der Teigmasse homogen verteilen.
Die Teigmasse in eine eingeölte Kuchenform einfüllen. İn den zuvor auf 180 Grad eingeschalteten und leicht erwärmten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.
Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und anschliessend in einen Servierteller wenden. Zuschneiden und servieren.

Tipp: Durch die natürlichen Aromen in der Kakao und der Sauerkirsche wurden diese reichlich verwendet.