



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 Instantkaffee zugeben. 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. In 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.