



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Sauerkirschkuchen

Vişneli Kek



3 Eier  
1 Glas entkernte Sauerkirschen  
1 ½ Gläser Zucker  
1 Glas Milch  
1 Teeglas Sonnenblumenöl  
3 Gläser Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver

- # Ei und Zucker entweder mit dem Mixer oder mit einem Schneebesen schlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.
- # Milch und Sonnenblumenöl hinzugeben und kurz umrühren, anschließend gesiebt Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und wiederum kurz umrühren.
- # Eine runde Kuchenform mit einem Loch in der Mitte einölen und die Hälfte der Teigmasse einfüllen.
- # Mit den entkernten Sauerkirschen belegen und anschließend die Restteigmasse überfüllen.
- # Den Kuchen in den auf 180 Grad eingeschalteten und kurz vorgeheizten Backofen geben und etwa 45-50 Minuten lang backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit Zahnstochern einstechen und wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt ist der Kuchen fertig.
- # Den Sauerkirschkuchen kann man nach 10-15 Minuten auf einen Servierteller wenden. Kalt servieren.

**Tipp:** Die Kerne der Sauerkirschen können mit Hilfe einer sauberen Nadel entfernt werden.