



## Eingeweichte Sauerkirschkuchen

Vişneli Islak Kek



4 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
3 EL Kakao  
2 ½ Gläser Mehl  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Glas entkernte Sauerkirschen  
1 EL Stärke  
2 EL Zucker  
½ Glas Sauerkirchsensaft

- # Zuerst die Sauerkirschen entkernen. Die Sauerkirschen in vier Stücke zuschneiden und mit 2 Esslöffel Zucker und Stärke vermischen und auf die Seite legen.
- # In eine tiefe Schale ein Ei einschlagen, 1 ½ Gläser Zucker hinzugeben und so lange mit einem Schneebesen schlagen bis eine schneeweiße Masse entstanden ist.
- # Kakao unterrühren ein Glas entnehmen und in den Kühlschrank stellen.
- # In den Rest Mehl einsieben, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und kurz verrühren.
- # Die Sauerkirschen einfüllen und vorsichtig mit dem Löffel in der Masse homogen verteilen.
- # Die Teigmasse nun in eine eingölte Kuchenform einfüllen und in den auf 175 Grad eingeschalteten und kurz vorgeheizten Backofen geben und etwa 45-50 Minuten lang backen.
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit Sauerkirchsensaft begießen und in den ausgeschalteten heißen Backofen geben und 10 Minuten im Backofen stehen lassen.
- # Den Kuchen wieder aus dem Backofen nehmen und nach dem es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist auf einen Servierteller wenden. Anschließend die Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen und auf den Kuchen gießen und servieren.

**Tipp:** Es können Sauerkirsche entkernt und in den Gefrierschrank getan werden.