

Schoko-Kirschkuchen mit Mandeln



1,5 Gläser Sauerkirschen

200 g gemahlene Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Mineralwasser

1 Tasse Kakao

2 Tasse Mehl

2,5 Tasse Zucker

1 Tasse Öl

6 Eier

Zubereitung:

Kirschen sehr gut abtropfen lassen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, solange bis die Masse ganz hell ist, ca.5 Min.

Mehl und Backpulver sieben und in die Zucker-Eiermasse rühren. Dann die Mandeln und den Kakao dazugeben.

Dann das Öl in den Teig geben und zum Schluss das Mineralwasser und nur nochmal ganz kurz durchrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 5 Minuten backen lassen, bis sich eine "Haut" auf dem Kuchen bildet. Dann die Kirschen drauf verteilen und ca. 20 Minuten weiter backen lassen

Kalt werden lassen, mit Puderzucker bestäuben und wenn gewünscht mit Schokoglasur besprenkeln.