

Schoko-Kirsch-Schnitten

1 Glas Sauerkirschen/
Schattenmorellen

5 Eier
160 g Sonnenblumenöl
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
260 g Mineralwasser
430 g Mehl
1 Pck. Backpulver
35 g Backkakao

Puderzucker zum Bestreuen



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Sauerkirschen/Schattenmorellen im kleinen Edelstahl-Sieb abtropfen lassen.

Eier, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillezucker und Mineralwasser miteinander
verrühren.

(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Mehl, Backpulver und Kakao kurz unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Den Teig in den gefetteten großen Ofenzauberer James füllen und
glattstreichen.

Abgetropfte Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten
Schiene **ca. 35-40 min.** backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.