

# Kirschkuchen auf die Schnelle

2 Gläser Sauerkirschen

4 Eier

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  Zitrone, Schale davon

1 Prise Salz

250 g Joghurt, natur

110 g Öl

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Puderzucker



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Sauerkirschen abtropfen lassen, Schale einer halben Zitrone mit der Zester reiben.

Eier mit Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und Salz schaumig rühren.  
(im TM: **1 min./Stufe 4**)

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

Öl einrühren.  
(im TM: **30 sek./Stufe 4**)

Mehl und Backpulver unterrühren.  
(im TM: **45 sek./Stufe 4**, Reste mit Spatel unterheben)

Teig auf dem Ofenzauberer verstreichen und abgetropfte Kirschen darüber verteilen, etwas in den Teig drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **25-30 min.** backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.