Joghurt-Kirschkuchen

Der Joghurt-Kirschkuchen ist eine fruchtig, sommerliche Mehlspeise. Der einfache Kuchen schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

300 g	Kirschen
350 g	Dinkelmehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
100 g	Öl
200 g	Naturjoghurt
90 g	Zucker
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Joghurt-Kirschkuchen die gewaschenen Kirschen mit einem Kirschentkerner entkernen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Das Dinkelmehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In eine zweite Schale die Eier schlagen, Öl und Joghurt zugeben und verquirlen. Jetzt Vanillezucker und Zucker hinzugeben und alles gut verrühren.

4. Die Mehlmischung einrieseln lassen und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Zirka die Hälfte der Kirschen einrühren.

5. Eine gefettete Form oder Backblech mit dem Teig füllen. Abschließend die restlichen Kirschen darüber verteilen und leicht andrücken.

6. Im Backrohr zirka 55 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen.

Tipp