

Vollkorn-Kirschkuchen

Zutaten:

- 200 g Schmand
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 300 ml Öl
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver oder Alternativprodukt
- 370 g Kirschen
- Mandeln (gehobelt)
- etwas Butter
- etwas Puderzucker

Anleitung:

1. Eine Kuchenbackform buttern und mehlen.
Anschließend den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kirschen (wenn nötig) abtropfen lassen.
3. Aus Schmand, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Öl und Backpulver einen homogenen Teig herstellen.
Dazu alles gut miteinander verrühren.
4. Die Hälfte des Teiges in die Backform füllen und mit ein paar Kirschen belegen. Danach den restlichen Teig darüber geben und die übrigen Kirschen auf dem Teig verteilen.
5. Für ca. 50 Minuten goldbraun backen.
6. Nach 30 Minuten die Mandeln darüber streuen und mitbacken.
7. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.