





- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 2 EL Zucker
- 2 EL Milch
- 3 EL Mehl
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 10 St. Schattenmorellen (Sauerkirschen) abgetropft
- Puderzucker

**Zubereitung:**

Ei, Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und dazugeben.

Nun zu einem glatten Teig verarbeiten und in die gefettete Form füllen.

Die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen

bei 180°C ca. 20-25 Min. backen. Den Kuchen erkalten lassen und

vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit!**

40931