



# Rezepte aus der Kita- küche



...zum Nachkochen...

## Dinkelvollkorn-Kirschkuchen

### Zutatenliste: (für 1 Blech)

<b>150ml</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>
<b>200gr.</b>	<b>Zucker</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>500gr.</b>	<b>Dinkelvollkornmehl</b>
<b>1 gr. Glas</b>	<b>Sauerkirschen mit Saft</b>
<b>1 Pck.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>1 TL</b>	<b>Zitronensaft oder Schale</b>
	<b>Gerieben</b>
<b>1 EL</b>	<b>Zimt gemahlen</b>

### Zubereitung:

**Das Glas mit den Kirschen in einem Sieb abgießen UND DEN SAFT AUFFANGEN!**

**Die Eier mit dem Öl und dem Saft von den Kirschen in eine Schüssel geben und vermischen.**

**Das Backpulver mit dem Mehl und dem Zimt hinzugeben und mit einem Handrührgerät solange mixen, bis eine geschmeidig, cremige Masse entsteht. Nun die Kirschen mit einem großen Löffel vorsichtig in den Teig hineinrühren.**

**Ein Backblech entweder mit Backpapier auslegen oder mit Öl einpinseln und den Teig darauf gleichmäßig ca. 2cm hoch verteilen.**

**In dem vorgeheizten Backofen bei 175-180° ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.**