

Als Maß verwende ich einen 250 g Becher z.B vom Sauerrahm oder Joghurt

- 4 Eier Größe M
- 1 Tasse Zucker (=250 g)
- 1 Msp. Vanillepulver, Extrakt oder Aroma
- 1 Tasse Joghurt (=250 ml)
- 1 Tasse Öl (=250 ml)
- 1¼ Tassen Mehl (=270 g)
- 3 geh. EL Kakaopulver, ungesüßt (=40 g)
- 1 Pkg. Backpulver (=16 g)
- 2 Gläser Sauerkirschen/Schattenmorellen (=ca. 700 g Abtropfgewicht)*

***Ihr könnt auch andere Fruchtsorten wie Äpfel, Birnen, Dosenpfirsiche usw. verwenden**

Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Schüttet die Kirschen in ein Sieb und lasst sie abtropfen.
- 2) Mixt Eier, Zucker und Vanillepulver auf höchster Stufe so lange, bis sie schaumig und hellgelb sind.
- 3) Fügt nach und nach Joghurt und Öl hinzu.
- 4) Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao und siebt sie, um Klümpchen zu vermeiden. Gebt die trockenen Zutaten löffelweise zur Ei-Masse dazu.
- 5) Legt eine Form der Größe 40x32 cm mit Backpapier aus. Füllt den Teig ein und verstreicht ihn gleichmäßig.
- 6) Darüber verteilt ihr dicht nebeneinander die abgetropften Kirschen.
- 7) Backt den Kuchen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 30-35 min. Macht unbedingt eine Stäbchenprobe.
- 8) Lasst ihn vollständig auskühlen und bestreut ihn mit Puderzucker.



Mjera je čaša od 250 g npr. od vrhnja ili jogurta

4 jaja vel. M
1 čaša šećera (=250 g)
na vrh noža vanilije u prahu ili ekstrakta ili arome
1 čaša jogurta (=250 ml)
1 čaša ulja (=250 ml)
1¾ čaše brašna (=270 g)
3 vrhom pune kašike kakaa za kuhanje (=40 g)
1 pak. praška za pecivo (=16 g)
2 tegle višanja (=ca. 700 g bez soka)*

***možete koristiti i druge vrste voća kao jabuke, kruške, breskve iz konzerve itd.**

Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Višnje izvadite iz tegle i saspite u sito. Ostavite da se ocijede.
- 2) Jaja, šećer i vaniliju u prahu na najvećoj brzini miksajte dok se ne stvori pjenasta svijetlo žuta smjesa.
- 3) Postepeno dodajte jogurt i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i kakao i prosijte ih, kako ne biste imali grudvice u tijestu. Potom ih kašiku po kašiku dodajte u smjesu od jaja.
- 5) Pripremite kalup veličine 40x32 cm i obložite ga pek papirom. Saspite tijesto i ravnomjerno raspodijelite.
- 6) Po tijestu gusto poredajte ocijeđene višnje.
- 7) Kolač pecite na 180 stepeni ca. 30-35 min. Provjerite čačalicom da li je gotov.
- 8) Ostavite ga da se potpuno ohladi pa ga pospite šećerom u prahu.

