



## Saftiger Kirschkuchen mit Ölteig

### Zubereitung

1. Kirschen waschen, in der Mitte teilen und entkernen
2. BONA Pflanzenöl mit Eidotter, Wasser, Zucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale und Salz durchrühren und schaumig schlagen. Aus dem Eiklar wird ein steifer Schnee geschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig heben. Sollte euer Mehl Klumpen haben, so siebt es einfach vorher durch. Nun gebt ihr das Mehl und den Eischnee zur Ölmasse. Bitte nur solange rühren, bis das Mehl in den Teig eingearbeitet ist.
3. Eine eckige Backform oder ein hohes Backblech mit BONA Pflanzenöl befetten (oder mit Backpapier auslegen) und den Teig hineingeben. Nun verteilt die Kirschen gleichmäßig am Teig.
4. Den Kuchen bei 170°C Grad Ober/Unterhitze ca. 40 Minuten lang backen. Macht hier eine Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher oder ähnlichem. Steckt das Stäbchen in den Kuchen, bleibt Teig daran kleben ist er noch nicht durch und möchte noch etwas gebacken werden. Bleibt kein Teig am Stäbchen kleben, so ist er durchgebacken.
5. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

**Tipp:** Der Kirschkuchen ist auch am zweiten Tag noch sehr saftig und lecker.

**Das Rezept stammt von BONAFamilie-Fan Sarah Zach.**

### Zutaten

- 125 ml BONA Pflanzenöl
- 125 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 5 Eier (Größe M)
- 250 g helles Mehl (zB Universalmehl von Schaer glutenfrei) oder normales glattes Mehl
- Geriebene Zitronenschale
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- BONA Pflanzenöl zum Befetten der Form
- ca. 750g Kirschen