

Himmlischer Kirschkuchen

Zutaten

300 g Mehl
250 g Zucker
200 g Sauerkirschen
30 g Zitronenmelisse
4 Eier
150 ml Himmelspforte*
150 ml Speiseöl
½ Pck. Backpulver
Etwas Zitronenschale, Abrieb
Etwas Puderzucker

*Mit ihren Himbeer- und Kirschgeschmack macht die Himmelspforte den Kuchen noch fruchtiger und die Kohlensäure sorgt für ein besonders luftig lockeres Gebäck.

Zubereitung

Die Blätter der Zitronenmelisse fein schneiden und mit dem Mehl, Zucker, Backpulver und der Zitronenschale in einer Schüssel vermischen, dann Eier, Öl und Limonade dazugeben und die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.

Bei 160°C für etwa 60 Minuten backen.

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse verzieren.

