

## Fruchtiger Napfkuchen

### Zutaten:

270 g Mehl  
1 Glas Sauerkirschen  
250 g Puderzucker  
5 Eier  
250 ml Eierlikör  
250 ml Sonnenblumenöl  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
200 g Vollmilch – Kuvertüre (oder weiße Kuvertüre)  
Paniermehl



### Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Eier und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Puderzucker nach und nach unterrühren.
- Öl und Eierlikör einrühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Mehlmischung unter die Eierlikörmasse rühren.
- Kirschen mit etwas Mehl bestäuben.
- Bestäubte Kirschen unter den Teig heben.
- Eine Gugelhupfform einfetten.
- Form mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 60 – 70 Minuten backen.
- Fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen.
- Danach stürzen und endgültig kalt werden lassen.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Kuchen mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen.