

# Die Kirsche hat Hochsaison

## Zutaten

Ca. 250 g Schär Kuchen u Kekse

60 g Mandelmehl

100 g Zucker

Eine Prise Salz

4 EL Schlau Kakao Pulver von  
Sonnentor oder Kakao-Pulver

250 g Joghurt Natur oder Soja  
Joghurt

320 ml Mandelmilch

70 ml Kokosöl

1 EL Moritz Zaubergewürz oder  
Vanille

3 Handvoll Kirschen entkernt

Staubzucker zum Bestäuben

Mandelblättchen für die Deko

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze vorheizen). Eine runde Kuchenbackform mit Öl austreichen und mit Mehl rundum bestäuben. Kirschen waschen und entkernen. Mehl, Mandelmehl, Prise Salz, Kakao, Moritz Zaubergewürz oder Vanille und Zucker vermengen.
2. Mandelmilch mit Joghurt und Kokosöl vermengen. Die trockenen Zutaten mit den flüssigen vermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren (evtl. ein bisschen mehr Mehl verwenden oder falls der Teig zu trocken ist, Mandelmilch hinzufügen (Teig sollte nicht zu feucht sein).
3. Teig in die Kuchenform gießen und Kirschen einzeln vorsichtig in den Teig stecken. Kuchen auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens geben und ca. 40-45 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.



Scan me!