

COCA-COLA KUCHEN / COLA SCHOKOKUCHEN MIT KIRSCHEN



Heute gibt es einen einfachen Rührkuchen mit Kirschen. Der Schokoteig wird mit Coca-Cola verfeinert und bekommt eine passende Glasur. Den Cola Kuchen könnt ihr wie im Rezept als Rehrücken backen, aber auch als Kastenform oder z. B. in doppelter Menge als Gugelhupf schmeckt er super saftig und lecker. Die Kirschen könnt ihr auch weglassen. Für die Dekoration habe ich passend zum Geschmack kleine Cola Fläschchen verwendet.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Rehrückenform mit Backtrennspray.

COLA TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weiß cremig. Gib das Sonnenblumenöl und die Cola dazu und rühre beides kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und hebe es kurz unter, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in die Form und streiche ihn glatt.



Statt Backpulver und Mehl kannst du mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

COLA KUCHEN BACKEN

Verrühre die Kirschen mit der Stärke und verteile sie auf dem Teig. Drücke die Kirschen leicht in den Teig und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn kurz abkühlen. Stürze ihn auf ein Abkühlgitter und lasse ihn komplett abkühlen.

COLA GLASUR

Verrühre alle Zutaten für die Glasur klümpchenfrei. Setze den Kuchen auf eine Servierplatte und verteile die Glasur darüber. Dekoriere den Kuchen mit den Cola Fläschchen und lasse die Glasur fest werden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

COLA TEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Sonnenblumenöl
- 140 g Coca-Cola
- 200 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 80 g Kirschen (Glas)
- 20 g Speisestärke

COLA GLASUR:

- 100 g Puderzucker
- 20 g Kakao
- ½ TL Zitrone (Saft)
- 20 g Coca-Cola
- 10 g Kirschsaff

DEKORATION:

- 100 g Cola Flaschen (Süßigkeiten)