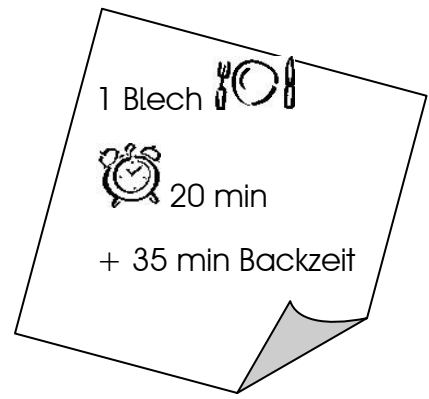


Kirschkuchen



Zutaten

- 25 dag Zucker
- 1 Becher Schlagobers
- 3 Eier
- 25 dag Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- ½ Pkg Backpulver

- 2 Gläser Kirschen (entkernt)

Vorbereitung

Backrohr einschalten (170° Unter- und Oberhitze); Kirschen abtropfen lassen; Backblech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Eier	Schaumig rühren	Handmixer, Plastikschüssel
Zucker	nach und nach zugeben	EL
Vanillezucker, Backpulver, Mehl	dazurühren	
Schlagobers	ungeschlagen dazurühren	
Masse	auf Backblech verteilen	Backpapier!!!
Kirschen	Gleichmäßig über den Teig verteilen	
	bei 170° (Unter- und Oberhitze) ca. 35 Minuten backen	
Staubzucker	bestreuen	



Tipp:

Der Teig kann auch mit anderen Früchten (Marillenhälften, Zwetschgenviertel) belegt werden.