

# Blechkuchen mit Kirschen

Der Blechkuchen mit Kirschen ist ganz einfach nachzubacken. Ein tolles Rezept, das man mit verschiedenen Früchten abwandeln kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Kirschen</a>
250 g	<a href="#">Joghurt</a>
200 g	Kristallzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	Mehl (glatt)
150 g	Mehl (griffig)
125 ml	Öl (Rapsöl)
1 Packung	Backpulver
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Dieser **Blechkuchen mit Kirschen** ist schnell gemacht, wenn sich unerwartet Gäste ankündigen: Zuerst die Kirschen verlesen, waschen, trocknen und entsteinen. Alternativ: Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Den Ofen auf 170° vorheizen (Umluft).
2. Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel die Eier mit dem Zucker und dem Joghurt gründlich schaumig aufschlagen. Den Vanillezucker einrieseln lassen und unterrühren, das Öl zugeben und ebenfalls einrühren.
3. Die Mehlmischung in kleinen Mengen unterrühren.
4. Eine rechteckige Kuchenform einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig in die Form füllen, die Kirschen verteilen.

5. Den Kuchen zwischen 25 und 30 Minuten im Ofen backen.

## **Tipp**

Mit Schlagobers schmeckt der Blechkuchen mit Kirschen noch besser.