

Einfacher Kirschkuchen vom Blech

Mit diesem einfachen Rezept für Kirschkuchen vom Blech kannst du deine Gäste verwöhnen und ihnen ein Stück sommerlichen Genusses servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Butter
250 g	Mehl
1 kg	Kirschen (entsteint)

Zubereitung

1. Um den köstlichen, **einfachen Kirschkuchen** vom Blech zuzubereiten, starte damit, die saftigen Kirschen gründlich zu waschen und von den Steinen zu befreien. Währenddessen kannst du die Butter langsam in einem Topf schmelzen lassen, bis sie eine verlockende goldene Farbe annimmt. In einer separaten Schüssel nimmst du dann die Eier und den Zucker und schlägst sie mit den Rührbesen des Handmixers zu einer schaumigen Masse auf, die eine angenehme Süße verspricht.
2. Nun gibst du die geschmolzene Butter langsam in die Eier-Zucker-Mischung. Dabei entfaltet sich ein verlockender Duft, der Vorfreude auf den fertigen Kirschkuchen weckt. Um den Teig schön geschmeidig zu machen, füge das Mehl nach und nach hinzu und rühre mit Hingabe, damit sich keine Klümpchen bilden. Es ist wichtig, dass der Teig eine gleichmäßige Konsistenz erhält, um ein perfektes Backergebnis zu erzielen.
3. Sobald der Teig die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat, ist es an der Zeit, das Backblech vorzubereiten. Lege das Backblech mit einem Backpapier aus, damit der Kirschkuchen später mühelos vom Blech gleiten kann. Verteile dann die abgetropften Kirschen großzügig auf dem

Teig, sodass jeder Bissen mit saftigen Früchten verwöhnt wird.

4. Jetzt geht es ab in den Ofen! Heize den Backofen rechtzeitig auf eine Temperatur von 180 °C Ober-/Unterhitze vor und platziere das Blech mit dem Kirschkuchen auf der mittleren Schiene. Während der [Kuchen](#) langsam seine goldgelbe Farbe annimmt, verbreitet sich ein himmlischer Duft in der Küche, der die Vorfreude auf das süße Ergebnis steigert. Nach etwa 35 Minuten ist der Kirschkuchen perfekt gebacken und bereit, auf deiner Kuchentafel zu glänzen.

Tipp

Den einfachen Kirschkuchen vom Blech vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben. Der saftige Kuchen gelingt natürlich auch mit Kirschen vom Glas.