

# Kirsch-Blechkuchen

Der fruchtige Kirsch-Blechkuchen ist ein köstliches Kuchen-Rezept für den Sommer. Einfach und schnell in der Zubereitung gelingt diese saftige Mehlspeise immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	Staubzucker
250 g	Mehl
500 g	<a href="#">Kirschen</a>
Nach Belieben	Zimtpulver

## Zubereitung

1. Für den **Kirsch-Blechkuchen** die Eidotter vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu einem festen Eischnee schlagen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Eidotter in eine Schüssel geben, Butter und Staubzucker dazu geben und mit einem Handmixer zirka 5 Minuten mixen. Das Mehl nach und nach zur Teigmasse mischen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Die Kirschen gründlich waschen, trocknen und entsteinen. Den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten, tiefen Backblech leeren und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen und je nach Belieben mit etwas Zimtpulver bestreuen.
4. Im Backofen etwa 20 Minuten backen bis der Blechkuchen an der Oberfläche eine leicht goldbraune Farbe bekommt. Kuchen aus den Ofen nehmen, abkühlen lassen und in kleine Quadrate oder Rechtecke portionieren.

## Tipp

Den Kirsch-Blechkuchen vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen, oder den Teig mit einem Schuss Rum verfeinert.