Kirsch-Buttermilch-Kuchen

Der Kirsch-Buttermilch-Kuchen ist so lecker wie seine Zubereitung einfach: Für dieses Rezept braucht man noch nicht einmal eine Waage, sondern kann alle Zutaten in Tassen abmessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eier
2 Tassen	Zucker
2 Tassen	Buttermilch
4 Tassen	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für den Belag

2 Tassen	Kirschen (aus dem Glas)
0.5 Tassen	Zucker
2 Tassen	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Kirsch-Buttermilch-Kuchen** den Backofen auf 200°C vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker mit den Eiern schaumig rühren und nach und nach mit Buttermilch, Mehl und Backpulver unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech ausbreiten und glatt streichen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Alles mit Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen.

3. Aus dem Ofen nehmen und flüssiges Schlagobers über den noch heißen Kuchen gießen,

gleichmäßig verteilen. Komplett auskühlen lassen und erst dann servieren.

Tipp

Den Kirsch-Buttermilch-Kuchen vor dem Backen mit Mandelblättchen bestreuen.