Kirschenkuchen

Der saftige Kirschenkuchen ist ein wunderbar, köstlicher Obstkuchen zur Kirschenzeit. Das Rezept für die vorzügliche Mehlspeise wird deinen Lieben schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

200 g	Butter
175 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschalen (gerieben)
500 g	Kirschen (entsteint)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Kirschenkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Kirschen entkernen, waschen und abtropfen lassen.

3. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Jetzt die Eier einzeln nach und nach unterrühren, Zitronenschale, das Mark einer Vanilleschote und Salz untermengen.

4. Das Mehl mit Backpulver vermischen, in die Masse sieben und unterrühren.

5. Den Teig auf das Backblech leeren, glatt streichen, und die Kirschen darauf verteilen, leicht andrücken.

6. Im Backofen zirka 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Außerhalb der Kirschenzeit kann man den fantastischen Kirschenkuchen auch mit Kirschen vom Glas backen.