Kirschkuchen

Über diesen saftigen Kirschkuchen freuen sich die Gäste! Das Rezept kann man auch für Zwetschken oder Marillen verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

400 g	Kirschen
200 g	Butter
200 g	Staubzucker
200 g	Mehl
40 g	Maisstärke
5 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Zuerst die Kirschen für den **Kirschkuchen** gut waschen und anschließend die Kerne entfernen. Nun den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Jetzt die Eier trennen und das Eiweiß zu sehr steifem Schnee verschlagen. Das geht am

besten, wenn zuerst das Eiklar angeschlagen wird, bis es eine weiße Farbe hat, dann die Hälfte des Zuckers hinzufügen, kurz weiterschlagen und erst dann den Vanillezucker, den noch verbleibenden Zucker, und Dotter mit verschlagen.

3. Danach die Maistärke und das Mehl durch ein Sieb geben, sodass keine Löcher im Kuchen entstehen. Nun die Ei-Mischung und das Maisstärke/Mehlgemisch in kleinen Mengen mit der Dotter-Masse vermengen.

4. Zum Schluss den Teig auf das Backpapier geben und dünn verstreichen. Die entkernten Kirschen auf den Teig geben und den Kuchen in etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen (Heißluft) fertig backen. Nach dem Auskühlen je nach Wunsch mit Zucker bestreuen.

Tipp

Der Kirschkuchen kann je nach Geschmack auch mit Schokolade verfeinert werden.