

Kirschkuchen vom Blech

Der einfache Kirschkuchen vom Blech ist ein wunderbares Obstkuchen-Rezept. Der vorzügliche Kuchen ist eine beliebte Mehlspeise zur Kirschenzeit.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

170 g	Butter
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
300 g	Mehl glatt
8 g	Backpulver
125 ml	Milch
350 g	Kirschen
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Kirschkuchen vom Blech** ein Backblech (ca. 40x30 cm) mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen waschen und entkernen.
2. Die warme Butter schaumig schlagen, Staubzucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenabrieb hinzugeben und zu einer Masse verrühren. Die Eier nach und nach zugeben und einrühren. Das glatte Mehl mit Backpulver durch ein Sieb zur Masse sieben und unterrühren. Die Milch langsam hinzugießen und verrühren. Die Kuchen-Masse auf das Backblech verteilen und die Kirschen auf der Masse verteilen.
3. Im Backofen für zirka 35-40 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen! Den

Kirschkuchen vom Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zum Kirschkuchen vom Blech einen Klecks geschlagenens Obers oder eine Kugel Vanilleeis reichen.