

Löffelkuchen

Der Löffelkuchen heißt Löffelkuchen, weil man die meisten Zutaten mit einem Löffel abmisst. Ein schnelles Rezept für einen schmackhaften Kuchen.

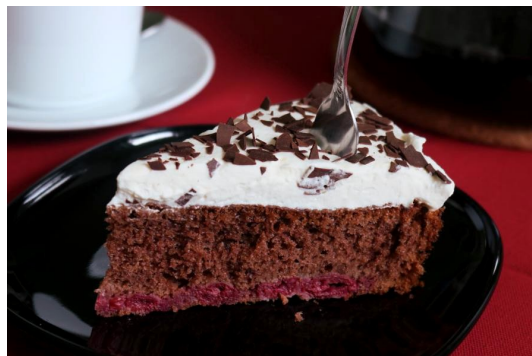
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,0 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)
--

Für den Boden

3 Stk.	Eier
10 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
11 EL	Öl
1 Prise	Salz
12 EL	Mehl (leicht gehäuft)
1 Packung	Backpulver
1.5 EL	Backkakao
1 Glas	Kirschen (185g ATG)
12 EL	Milch

Zum Beträufeln

8 EL	Milch (+/-)
------	-------------

Für die Creme

250 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 TL	Vanillezucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für den **Löffelkuchen** die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Dann den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Nun die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz ein paar Minuten lang schaumig schlagen. Danach das Öl nach und nach hinzufügen und unterrühren.
4. Jetzt das Mehl, das Backpulver und den Kakao miteinander vermengen und gesiebt dazugeben.
5. Dann die Milch hinzufügen und alles nur so lange verrühren, bis man einen glatten Teig hat.
6. Als nächstes den Teig in die Form geben und glatt streichen.
7. Dann die Kirschen auf dem Teig verteilen. Wer möchte, kann die Kirschen auch mit Mehl bestäuben, damit sie im Teig nicht beim Backen auf den Boden sinken. Anmerkung: Sollten die Kirschen so wie hier trotzdem auf dem Boden sinken, ist dies auch nicht weiter tragisch, der Kuchen schmeckt trotzdem! Nun sollte der Kuchen ca. 40 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte jetzt bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Danach den Kuchenboden mehrere Male gleichmäßig mit einem Holzstäbchen einstechen.
9. Nun den Boden gleichmäßig mit der Milch beträufeln (ca. 8-10 EL). Der Kuchen sollte jetzt

über Nacht im Kühlschrank ruhen, damit er durchziehen kann. Dadurch wird er schön saftig.

10. Für die Creme das Schlagobers mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

11. Jetzt die Creme auf den Kuchenboden geben, glatt streichen und nach Belieben mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Tipp

Wer möchte, kann den Löffelkuchen auch mit etwas Kirschwasser tränken.