Rahm-Kirschkuchen

Das Rezept für den Rahm-Kirschkuchen ist gerade in der Kirsch-Saison beliebt und zudem auch noch einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Kirschen (frische)
1 Stk.	Backform

Für den Boden

100 g	Butter (weich)
50 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
2 EL	Milch
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für den Guss

250 g	Sauerrahm
30 g	Zucker
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für den **Rahm-Kirschkuchen** die Kirschen verlesen, waschen, halbieren, entsteinen und abtropfen lassen. Den Ofen sollte man auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und den

Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Nun die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz cremig verrühren.

3. Dann die Eier und die Milch, nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und glattstreichen.

6. Danach die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

7. Für den Guss den Sauerrahm, den Zucker und die Eier in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

8. Letztendlich den Guss auf den Kirschen verteilen und den Kuchen ca.35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer für den Rahm-Kirschkuchen keine frischen Kirschen bekommt, kann auch auf ein Glas Kirschen zurück greifen.