

Sandkuchen mit Kirschen

In diesem Rezept wird der Sandkuchen mit Kirschen aus dem Glas zubereitet. Zur Kirschensaison gelingt der feine Kirschkuchen auch mit frischen Kirschen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

125 g	Butter (weiche)
125 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
2 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
60 ml	Milch
350 g	Kirschen (entsteint aus dem Glas abgetropft)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Sandkuchen mit Kirschen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform (ca. 25 x 20 cm) mit Backpapier auslegen, um sicherzustellen, dass der Kuchen sich später mühelos löst.
2. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Staubzucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, eine Prise Salz und den Zitronenabrieb vermengen. Diese trockenen Zutaten dann zur Masse geben und rasch zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Nun die entsteinten Kirschen vom Glas auf dem Teig verteilen, sodass sie sich gleichmäßig im

Kuchen verteilen. Den Kuchen für etwa 30 Minuten im heißen Ofen goldgelb backen. Nutze die Stäbchenprobe, um sicherzustellen, dass der Kuchen perfekt gebacken ist. Nach dem Backen den Sandkuchen mit Kirschen auskühlen lassen und ihn dann mit Staubzucker bestäuben, um ihm den letzten Hauch von Süße zu verleihen.

Tipp

Zur Kirschensaison kann man den Sandkuchen natürlich mit frischen Kirschen backen.