Versunkener Kirschkuchen

Der versunkener Kirschkuchen ist ein saftiger Sommerkuchen mit frischen Kirschen. Der zeitlose Kuchenklassiker ist ein perfektes Kuchen-Rezept zur Kirschsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

700 g	Kirschen
100 g	Butter (weiche)
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Naturjoghurt
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **versunkenen Kirschkuchen** eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen gründlich waschen, trocken tupfen und anschließend entsteinen.

2. Die zimmerwarme weiche **Butter** zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mehrere Minuten schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren und die Masse weiter cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Naturjoghurt zur Butter-Eier-Masse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Darauf die Hälfte der Kirschen verteilen. Den restlichen Teig darüber geben und vorsichtig verstreichen. Anschließend die übrigen Kirschen auf der Oberfläche verteilen und leicht andrücken.

4. Den Kirschkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Vor dem Herausnehmen empfiehlt sich eine Stäbchenprobe. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Für eine feine Schokoladennoten etwas geraspelte Schokolade oder Schokoladen-Tropfen unter den Teig heben. Oder den Kirschkuchen vor dem Backen mit Mandelstifte bestreuen.