



Kirschkuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 180 g Zucker
- 8 g Vanillinzucker
- 4 Ei(er)
- 125 g Mehl
- 1 large Backpulver
- 1 TL Zimt
- 3 EL Rum
- 125 g Mandelblättchen
- 100 g Schokoladenraspeln
- 10 g Butter
- 350 g Sauerkirschen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Die Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Rum, Mandelblättchen und Schokoraspeln unterrühren.
3. 2/3 des Teiges in eine mit der Butter ausgestrichene Springform füllen.
4. Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Kirschen unter den restlichen Teig mischen. Die Masse auf dem Teig verteilen und im Backofen ca. 45 - 60 Min. backen.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker oder geschlagener Sahne verzieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	295 kcal
Fett	18 g
Protein	5 g

🕒 60 Minuten

⊕ 16 Stück