Kirschkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Füllung:
500 g Süß- oder Sauerkirschen
oder 1 Glas Schattenmorellen
(Abtropfgewicht 370 g)

Rührteig:
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
1/2 Fl. Zitronenaroma
1 Prise Salz
225 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Tipp:
Die Butter für den Rührteig sollte immer Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut schaumig schlagen lässt.

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 35min
Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Kirschen waschen und entsteeinen, bzw. gut abtropfen lassen.

Butter und Zucker im Schlagkessel gut schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse weißcremig ist.

Eier einzeln unterrühren, Aroma und Salz zufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* sieben und unter die aufgeschlagene Masse rühren.

Die vorbereiteten Kirschen mit dem *Hardliner* unter den Rührteig haben.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star* legen, *Wildrose* darauf stellen, den Teig einfüllen und mit dem Liftboy spitz glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 35 Minuten backen.