

Zutaten:

Füllung:

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

Rührteig:

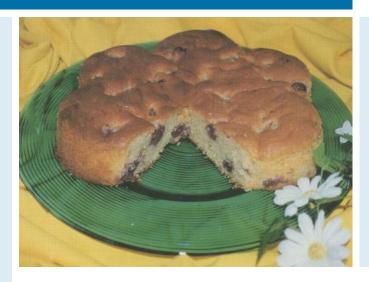
150 g Butter150 g Zucker3 Eier1/2 Fl. Zitronenaroma1 Prise Salz

1/2 P. Backpulver

Tipp:

225 g Mehl

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.