

Zutaten:

Rührteig:

220 g Zucker
4 Eier
2 P. Vanillezucker
500 ml Sahne

2 EL Rum
600 g Mehl
1 P. Backpulver

2 Gläser Schattenmorellen
(Abtropfgewicht je 350 g)

Tipp:

Nach der Hälfte der Backzeit
100 g Bernstein gold
50 g Mandelblättchen
50 g Mandelstifte
vermischen, auf der Schnitte
verteilen fertigbacken.

Zubereitung:

Eier und Zucker in den **Schlagkessel**
geben und weißcremig schaumig rühren.
Flüssige Sahne und Rum kurz unterrühren,
Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister**
darübersieben und mit dem Softliner unterheben.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star** mit **Dauer-**
backunterlage stellen und den Teig einfüllen
mit dem **Liftboy** glattstreichen, Kirschen gleichmäßig
auf dem rohen Teig verteilen.
Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen bei 190° C

Tipp:

siehe Zutaten!!

Nach der Hälfte der Backzeit Bernstein gold und
Mandelblättchen darüberstreuen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C